



AOP CORBIÈRES

Château Réveillon

Vieilles vignes



Cépages : Carignan 50 %, Syrah 30 %, Grenache noir 20 %

Age des vignes : 30 ans

Sol : Calcaire et Lacustre

Rendement : 40 hl/ha

Vinification: vinification traditionnelle égrappée

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Robe rubis avec belle brillance, bouche généreuse avec petites connotations poivrées. Régulièrement médaillé.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C), cette cuvée mérite d'être débouchée bien avant sa dégustation, pour l'apprécier à sa juste valeur.

Avec des charcuteries, de la viandes rouges, du cassoulet, des plats en sauces, du bœuf bourguignon, ou des fromages.