



Cellier des Demoiselles

BIB ROUGE DES DEMOISELLES

Cépages : Carignan (50 %), Grenache Noir, Syrah..

Type de vinification : 50 % égrappé 50 % macération

Dégustation : Rouge brillant, nez fruité, bon équilibre en bouche, rond, agréable.

Température de service : 15°C.



Variety of grappe vine : Carignan (50 %), Grenache Noir, Syrah..

Type of fermentation : 50% without stalks, 50% carbonic Macération

Tasting: Bright red, fruity nose full flavour in the mouth, round pleasant.

To Be serve: at 15°C



Rebsorten: Carignan (50 %), Grenache Noir, Syrah..

Weinverarbeitung : 50% abgkesselt, vor der rebe behalt Trauben 50% Einlegen ganzer Trauben.

Degustieren: Glänzendes dunkles Rot, gutes Gleichgewicht, Rund, angenehmes.

Serviertemperatur: 15°C

BIB ROSÉ DES DEMOISELLES

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah.

Type de vinification : par saignée et macération pelliculaire.

Dégustation : Rosé pâle, nez minéral, en bouche bon équilibre, rond, finale agréable.

Température de service : 13°C.



Variety of grappe vine : Cinsault, Grenache, Syrah.

Type of fermentation : free run juice without pressure

Tasting: Pale Rosé, gunesetal nose, in the mouth, well balanced, round pleasant finish.

To Be serve: at 13°C



Rebsorten: Cinsault, Grenache, Syrah.

Weinverarbeitung : Durch Einschnitt

Degustieren: Blasser Rosé, mineralgeruch, gleicher Eindruck am Gaumen, gutes

Gleichgewicht, Rund, angenehmes finale.

Serviertemperatur: 13°C

BIB BLANC DES DEMOISELLES

Cépages : Grenache blanc, Maccabeu, Bourboulenç, Marsanne.

Type de vinification : Pressurage direct.

Dégustation : Blanc brillant, nez de fleurs blanches, bon équilibre, gras, riche, élégant.

Température de service : 12°C.



Variety of grappe vine : white Grenache, Maccabeu, Bourboulenç, Marsanne.

Type of fermentation : Direct pressure (by pneumatic grape press)

Tasting: Brilliant white, nose of white flowers, well balanced, rich long in the mouth.

To Be serve: at 12 °C



Rebsorten: Grenache Blanc, Maccabeu, Bourboulenç, Marsanne.

Weinverarbeitung : Direktes Kaltem (Durch Druckpresse)

Degustieren: Glänzendes Weiss, Duft nach weissen blümen. Gutes Gleichgewicht, üppig, langer Nachhall.

Serviertemperatur: 12°C



Cellier
des
Demoiselles

Rouge - Corbières

Appellation Corbières Contrôlée 12,5% Vol.

Créé et produit par S.C.V. Cellier des Demoiselles
11220 St-Laurent de la Cabrerisse
Pyrénées Orientales

C.R.D.

51

Tel : 04 68 44 02 73 - Fax 04 68 44 07 05

S.O.V. Les Maîtres Vignerons Coopérateurs 11220 Saint-Laurent de la Cabrerisse Aude - France
Siret : FR 68 776 828 361 00011 - Code activité : 169 G - N° Agrément : 11-236