



•  
Cellier des Demoiselles  
•

## CHATEAU DE DURFORT

A.O.C. CORBIÈRES  
ROUGE - RED - ROT

**Cépages :** Carignan (30 %), Syrah (60 %), Grenache noir (10 %).  
**Sols :** schistes.

**Type de vinification :** égrappée.

**Elevage en fûts (pendant 12 mois).**

**Nombre de bouteilles :** 8 000.

**Durée de conservation :** 5 à 10 ans.

**Dégustation :** rouge sombre, vin épicé, bonne évolution, gras, riche, bon équilibre, rond, finale élégante.

**Température de service :** 17°C.

**Alliances gastronomiques :** Gibiers, viandes rouges.

**Grape varieties :** Carignan (30 %), Syrah (60 %), Grenache noir (10 %).  
**Soil :** schistes.

**Type of fermentation :** without stalks.

**Matured in oak barrel for 12 months.**

**Number of bottles :** 8,000.

**May be kept for :** 5 to 10 years.

**Tasting :** Dark red, spicy, develops well, rich, well balanced, round, elegant and spicy finish.

**To be served :** at 17°C.

**Foods to accompany the wine :** game, red meat.

**Rebsorten :** Carignan (30 %), Syrah (60 %), Grenache noir (10 %).  
**Böden :** Schiefer.

**Weinverarbeitung :** abgelesene, von der Rebe befreite Trauben.  
**12 monatige Aufzucht in Eichenfässern.**

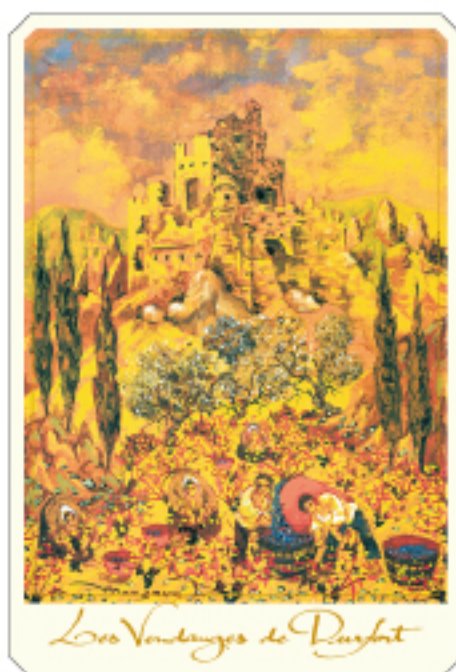
**Anzahl der Flaschen :** 8 000.

**Halbbarkeit :** 5 bis 10 Jahre.

**Degustieren :** dunkles Rot, würziger Geruch (nach Pfeffer), gute Entwicklung, üppig, gutes Gleichgewicht, rund, elegantes und pikantes Finale.

**Serviertemperatur :** 17°C.

**Gastronomische Verbindung :** Wild, dunkles Fleisch.



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