



Cellier des Demoiselles

tendresse

A.O.C. CORBIÈRES
ROUGE - RED - ROT



Cépage : Carignan (60 %), Grenache Noir, Syrah.
Sols : argilo calcaire.
Type de vinification : 50 % égrappé, 50 % macération.
Nombre de bouteilles : 30 000.
Durée de conservation : 3 ans.
Dégustation : Rouge brillant, nez fruité, bouche bon équilibre, rond, agréable.
Température de service : 15°C.
Alliance gastronomique : Viandes, charcuteries, "Cassoulet".



Variety of grape vine : Carignan (60 %), Black Grenache, Syrah.
Soil : limestone clay.
Type of fermentation : 50 % without stalks, 50 % carbonic maceration (fermentation with whole grapes).
Number of bottles : 30.000.
May be kept for : 3 years.
Tasting : Bright red, fruity nose, full flavour in the mouth, round, pleasant.
To be served : at 15°C.
Foods to accompany the wine : Meats, charcuterie, "Cassoulet" (stew of beans and goose or duck).



Rebsorten : Carignan (60 %), Grenache noir, Syrah.
Böden : lehm - und kalkhaltig.
Weinverarbeitung : 50 % abgelesene, von der Rebe befreite Trauben - 50 % Einlegen ganzer Trauben.
Anzahl der Flaschen : 30 000.
Haltbarkeit : 3 Jahre.
Degustieren : Glänzendes dunkles Rot, Geruch von Früchten, gutes Gleichgewicht, rund, angenehm.
Serviertemperatur : 15°C.
Gastronomische Verbindung : Fleisch, Wurst, "Cassoulet" (Eintopf von eingelegtem Gänse- oder Entenfleisch, Wurst und weiße Bohnen).

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