



Cellier des Demoiselles

MESSALINE
A.O.C. CORBIÈRES
ROUGE - RED - ROT



CORBIÈRES
sens collage ni filtration



Cépage : Syrah, Carignan
Type de vinification : Macération carbonique (vinification en raisins entiers). Elevage en fûts 12 mois.
Nombre de bouteilles : 15 000.
Dégustation : Rouge sombre, reflets noirs, nez de fruits rouges, une note épicée, riche, gras, bon équilibre, finale élégante, vin de garde.
Température : 18°C.
Alliances gastronomiques : Gibiers, viandes rouges.



Grape varieties : Syrah, Carignan.
Fermentation method : carbonic maceration (fermentation of whole unbroken grapes).
Matured in oak barrels for 12 months.
Number of bottles : 15.000.
Characteristics : Sombre red with dark reflections, red fruit aroma, rich, full bodied and round, a touch of spice, well balanced, an elegant finish. Will keep well.
Best served at : 18°C.
Best served with : game and red meat.



Rebsorten : Syrah, Carignan
Weinverarbeitung : Einlegen ganzer Trauben, Aufzucht 12 Monate in Eichen fässern.
Anzahl der Flaschen : 15 000.
Degustieren : Dunkles Rot, swärlichen Schimmer, Geruch von roten Früchten, eine pikante Spitze, üppig, gutes Gleichgewicht, elegante Finale, gute Conservation.
Serviertemperatur : 18°C.
Gastronomische Verbindung : Wild, rotes, Fleisch.

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