



Cellier des Demoiselles

St LAURENTAISE

A.O.C. CORBIÈRES
ROUGE - RED - ROT

Cépages : Carignan (50 %), Syrah, Grenache noir.
Sols : argilo calcaire.

Type de vinification : macération carbonique
(vinification en raisins entiers).

Elevage en fûts : pendant 6 mois.

Nombre de bouteilles : 20 000.

Durée de conservation : 5 à 10 ans.

Dégustation : Rouge sombre, vin épicé, poivré, bon équilibre
en bouche, rond, tannins soyeux, finale boisée élégante.

Température de service : 17°C.

Alliance gastronomique : Gibiers, viandes rouges.



Variety of grape vine : Carignan (50 %), Syrah, Black Grenache.
Soil : limestone clay.

Type of fermentation : carbonic maceration (fermentation
with whole grapes).

Matured in oak barrel for 6 months.

Number of bottles : 20.000.

May be kept for : 5 to 10 years.

Tasting : Dark red, spicy nose (peppery), well balanced, round,
silky tannins, an elegant woody finish.

To be served : at 17°C.

Foods to accompany the wine : game, red meat.



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

Böden : lehm- und kalkhaltig.

Weinverarbeitung : Einlegen ganzer Trauben 6 monatige
Aufzucht in Eichenfässern.

Anzahl der Flaschen : 20 000.

Halbbarkeit : 5 bis 10 Jahre.

Degustieren : Dunkles Rot, Würzigen Geruch (Nach Pfeffer)
gutes Gleichgewicht, rund, Seidige Tannure, Waldiges Finale.

Serviertemperatur : 17°C.

Gastronomische Verbindung : Wild, dunkles Fleisch.



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