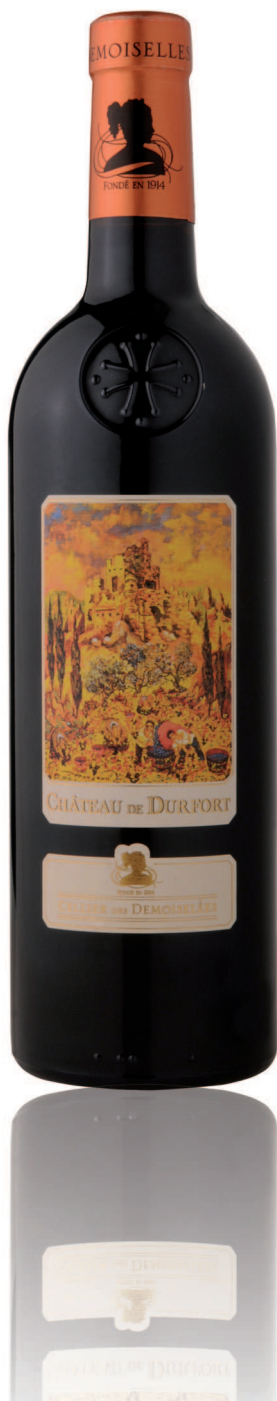




CELLIER DES DEMOISELLES

L'élégance d'un Terroir

Château de Durfort AOP Corbières Rouge



- **Cépages :** Syrah 60 %, Grenache 40 %.
- **Sols :** Schistes.
- **Type de vinification :** Vinification traditionnelle puis élevage en fûts 12 à 14 mois.
- **Durée de conservation :** 5 à 8 ans.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Visuel :** Robe soutenue aux reflets violets.
- **Olfactif :** Nez sur notes grillées d'épices et de violette.
- **Gustatif :** Belle richesse tannique pour un vin riche, rond aux notes beurrées caractérisé par un fort potentiel de conservation.
- **Température de service :** 17°C
- **Alliance gastronomique :** Gibiers, viandes rouges, fromages.



- **Grape Varieties:** Syrah 60 %, Grenache 40 %.
- **Soil :** Schist.
- **Fermentation :** Method Traditional fermentation followed by ageing in barrels for 12 to 14 months.
- **Best Drunk within :** Within 5 to 8 years.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Eye :** A deep colour with violet reflections.
- **Nose :** Notes of grilled spices and violets.
- **Palate :** Good tannic richness for a full bodied wine, rounded with buttery undertones, characterized by ideal qualities for keeping.
- **Serving temperature :** 17°C
- **Gastronomic alliances :** Game, Red meat.



- **Rebsorten :** Syrah 60 %, Grenache 40 %.
- **Böden :** Schiefer.
- **Art der Kelterung :** Traditionell mit anschliessendem Ausbau in Eichenfässern 12 bis 14 Monate lang.
- **Haltbarkeit :** 5 Bis 8 Jahre.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

- **Aussehen :** Kräftige Farbe mit violetter Schimmer.
- **Geruch :** Bukett mit Noten von gerösteten Gewürzen und von Veilchen.
- **Geschmack :** Schöne Vielfalt an Gerbstoffen für einen vollen Wein, abgerundet durch buttrige Noten, bezeichnend für ein grosses Potential an Haltbarkeit.
- **Trinktemperatur :** 17°C
- **Gastronomische Allianzen :** Wild, dunkle Fleischsorten, Käse.

