



CELLIER DES DEMOISELLES

L'élégance d'un Terroir

Messaline AOP Corbières Boutenac Rouge



- **Cépages :** Syrah 30 %, Grenache 40 %, Carignan 30 %.
- **Sols :** Argilo calcaire.
- **Type de vinification :** Vinification en grains entiers et élevage 12 à 18 mois en fûts.
- **Durée de conservation :** 10 ans.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Visuel :** Robe soutenue, couleur intense.
- **Olfactif :** Belle puissance aromatique avec des notes de petits fruits rouges, d'épices et de cuir.
- **Gustatif :** Tanins enrobés, veloutés. Beaucoup de finesse pour ce vin de garde aux arômes de tapenade, olives.
- **Température de service :** 18°C
- **Alliance gastronomique :** Tournedos, gibiers, fromages fins.



- **Grape Varieties:** Syrah 30 %, Grenache 40 %, Carignan 30 %.
- **Soil :** Clayey Limestone.
- **Fermentation :** Method Carbonic maceration and aged in barrels for 12 to 18 months.
- **Best Drunk within :** 10 years.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Eye :** A deep intense red.
- **Nose :** A concentrated aroma of small red fruits, spices and leather.
- **Palate :** Velvety, subdued tannins. Aromas evokink olives and olive pate. A wine with great finesse which can be layed down.
- **Serving temperature :** 18°C
- **Gastronomic alliances :** Steaks, Game, Fine cheese.



- **Rebsorten :** Syrah 30 %, Grenache 40 %, Carignan 30 %.
- **Böden :** Lehm/ Kalk.
- **Art der Kelterung :** Kohlensäuremischung, anschliessend 12-18 monatiger Ausbau in Eichenfässern.
- **Haltbarkeit :** 10 Jahre.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

- **Aussehen :** Intensive, kräftige Farbe.
- **Geruch :** Schöne aromatische Ausdrucksstärke mit noten von roten Beeren, Gewürzen und Leder.
- **Geschmack :** Geschmeidige, samtartige Gerbstoffe, grossartige Finesse für diesen über Jahre haltbaren Wein mit aromen von Oliven und Oliventapenaden.
- **Trinktemperatur :** 18°C
- **Gastronomische Allianzen :** Steaks, Wild, feine Käsesorten.

