



CELLIER DES DEMOISELLES

L'élégance d'un Terroir

Rouge des Demoiselles AOP Corbières Rouge



- **Cépages :** Cinsault 50 %, Syrah 25 %, Grenache 25 %.
- **Sols :** Argilo calcaire.
- **Type de vinification :** Grains entiers.
- **Durée de conservation :** 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Visuel :** Robe soutenue aux reflets violets.
- **Olfactif :** Belle puissance aromatique sur une base de fruits rouges surmûris.
- **Gustatif :** Vin plaisir, frais et souple ; finale longue sur le fruit.
- **Température de service :** 14°C
- **Alliance gastronomique :** Associations classiques (viandes rouges, charcuteries), peut être également apprécié en apéritif.



- **Grape Varieties:** Cinsault 50 %, Syrah 25 %, Grenache 25 %.
- **Soil :** Clayey Limestone.
- **Fermentation :** Method Carbonic maceration.
- **Best Drunk within :** 2 years.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Eye :** Intense colour with violet reflections.
- **Nose :** Distinctive aroma based on red fruits.
- **Palate :** A pleasurable wine, fresh and subtle, a persistent fruity finish.
- **Serving temperature :** 14°C
- **Gastronomic alliances :** Classical associations (red meat, cold meats) but equally appreciated as an aperitif.



- **Rebsorten :** Cinsault 50 %, Syrah 25 %, Grenache 25 %.
- **Böden :** Lehm/Kalk.
- **Art der Kelterung :** Kohlensäuremischung.
- **Haltbarkeit :** 2 Jahre.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

- **Aussehen :** Kräftige Farbe mit violetter Schimmer.
- **Geruch :** Schöne aromatische Ausdrucksstärke auf einer Basis von roten vollreifen Früchten.
- **Geschmack :** Ein Weingenuss, frisch und samtig, langer Abgang getragen von den Früchten.
- **Trinktemperatur :** 14°C
- **Gastronomische Allianzen :** Klassische Verbindungen (dunkle Fleischsorten, Wurstwaren), der Wein wird ebenso als Aperitif geschätzt.

