



## CELLIER DES DEMOISELLES

*L'élégance d'un Terroir*

### Saint Laurentaise AOP Corbières Rouge



- **Cépages :** Carignan 50 %, Grenache 25 %, Syrah 25 %.
- **Sols :** Argilo calcaire.
- **Type de vinification :** Grains entiers, élevage en fûts pendant 6 mois.
- **Durée de conservation :** 5 ans.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Visuel :** Robe sombre, profonde.
- **Olfactif :** Nez marqué par les épices, poivré, ainsi qu'une légère note vanillée.
- **Gustatif :** L'élevage court confère de la complexité au vin, les tannins sont soyeux et la finale boisée.
- **Température de service :** 17°C
- **Alliance gastronomique :** Gibiers, viandes rouges, Cassoulet.



- **Grape Varieties:** Carignan 50 %, Grenache 25 %, Syrah 25 %.
- **Soil :** Clayey Limestone.
- **Fermentation :** Method carbonic maceration, aged in barrels for 6 months.
- **Best Drunk within :** 5 years.

#### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Eye :** A deep sombre red.
- **Nose :** Marked by spices, pepper as well as a light note of vanilla.
- **Palate :** The short barrel-ageing confers a complexity on the wine, the tannins are silky and the finish oaky.
- **Serving temperature :** 17°C
- **Gastronomic alliances :** Game, red meat, Cassoulet.



- **Rebsorten :** Carignan 50 %, Grenache 25 %, Syrah 25 %.
- **Böden :** Lehm/ Kalk.
- **Art der Kelterung :** Kohlensäuremischung, anschliessend Ausbau in Eichenfässern 6 Monate lang.
- **Haltbarkeit :** 5 Jahre.

#### ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

- **Aussehen :** Dunkle, tiefe Farbe.
- **Geruch :** Das Bukett wird gekennzeichnet durch die Gewürze, Pfeffer, sowie eine leichte Note von Vanille.
- **Geschmack :** Der kurze Ausbau verleiht dem Wein Vielschichtigkeit, die Gerbstoffe sind seidig und der Abgang eichenholzwürzig.
- **Trinktemperatur :** 17°C
- **Gastronomische Allianzen :** Wild, dunkle Fleischsorten, Cassoulet.

