

## Marquise de Puivert Château de Cabriac AOP Corbières



Prix: 14,55 €

**Catégories:** [Languedoc - Roussillon](#), [Tous nos vins](#), [Vins Rouges](#)

**Mots-clés:** [AOP Corbières](#), [Languedoc rouge](#)

**Page:** <https://www.avs-sa.be/produit/corbiere-marquise-de-puivert/>

En résumé

### **Marquise de Puivert**

AOP Corbières

La famille de Cibeins a été parmi les pionnières en introduisant des cépages méditerranéens, tels que la Syrah et le Mourvèdre, assemblés aux cépages locaux, ils ont permis de créer ces vins complexes et variés dont la Marquise de Puivert en est un bel accomplissement.

Un vin à la structure gourmande !

### **Description**

Avec le plat :

Filet ou magret de canard escalopé. Canard laqué, cuisses de canard confites, gigot d'agneau. Côte à l'os à la moelle, sauce aux poivrons, champignons des bois. Pigeonneau, petits pois, lardons.

## Attributs

- Dimensions: ND
- Poids: 1.3 kg
- Pays: France
- Région viticole: Languedoc - Roussillon
- Nom du domaine: Château de Cabriac
- Type & couleur: Vin rouge
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: AOP Corbières
- Millésime: 2019, 2016
- Cépage(s): Syrah (60%), Grenache (40%)
- Terroir: Montagne d'Alaric, sol argilo-calcaire.
- Œil: Teinte rouge - grenat
- Nez: Senteurs complexes, lactées, réglisse, épices, cannelle.
- Bouche: Finesse et structure se marient agréablement. La Syrah présente ses fruits compotés et les autres cépages enrichissent harmonieusement l'assemblage.
- Degré en alcool: 14°
- Garde: 10 ans
- Type de vinification: Cépages séparés, égrappage puis vinification traditionnelle sauf longue macération moitié traditionnelle et moitié carbonique pour les carignan
- Elevage: Cuve
- Médailles, Guides: Médaille d'argent Concours Vignerons Indépendants 2013

## Galerie photos

