

Tradition Rouge AOP Corbières Château de Cabriac



Prix: 11,20 €

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

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

Page:

<https://www.avs-sa.be/produit/tradition-rouge-aop-corbieres-chateau-de-cabriac/>

En résumé

Un très beau Corbières de tradition !

En résumé le bel équilibre de ces quatre cépages languedociens, offrent au nez ce débordement d'arômes de fruits noirs, mûres et cassis, aux notes épicées émises par la Syrah, arôme que l'on retrouve, de même, en bouche rehaussés d'un bouquet de café torréfié.

Description

Un beau vin de copain sur le fruit tout en rondeur à boire en toute circonstance ! Pour le plat, il fera merveille avec :

Le pâté napolitain, la terrine de lièvre, les viandes grillées, l'onglet poêlé à l'échalote et d'autres plats relevés tel que le cassoulet et le couscous royal.

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Languedoc - Roussillon
- Nom du domaine: Domaine de Cabriac
- Type & couleur: Vin rouge
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: AOP Corbières
- Millésime: 2019
- Cépage(s): 15% Carignan Vieilles Vignes, 20% Grenache et 20% Mourvèdre, 45% Syrah
- Terroir: Grès et marnes gréseuses, peu calcaire, limoneux à limoneux argileux
- Œil: Teinte rouge - grenat
- Nez: Un débordement d'arômes de fruits noirs aux notes poivrées émises par la Syrah
- Bouche: On retrouve les notes fruitées de cassis, mûres denses et puissantes avec un bouquet de café torréfié en fin de bouche
- Degré en alcool: 13,5 %
- Garde: 3 à 5 ans
- Type de vinification: Egrappage puis vinification traditionnelle. Vinification séparée par cépage. Température maîtrisée. Macération 12 à 15 jours.
- Elevage: 18 mois en cuve, puis mis en bouteilles.
- Servir à température: 15° à 16°
- Médailles, Guides: Guide Hachette des Vins 2012, Flavour from France - 86/100

Galerie photos

