



La Cave d'Augustin Florent, AOC Corbières, Rouge, Non millésimé, BIB 3L

AOC Corbières, Languedoc-Roussillon, France

Un vin fruité et charnu qui accompagnera à merveille une cuisine simple et naturelle.

PRÉSENTATION

Massif montagneux aride, les Corbières sont limitées à l'est par la côte méditerranéenne, au sud par une barrière calcaire saisissante qui les sépare du Roussillon, au nord par l'axe Carcassonne-Narbonne, et à l'ouest par une série de hauteurs, tel le Pech de Bugarach. C'est surtout un vignoble de vins rouges. La syrah apporte partout sa richesse et son fruit, mais plus particulièrement à l'ouest de l'appellation où sa maturité est plus lente. À l'est, le mourvèdre, le carignan et le grenache noir donnent à ce vignoble son identité. Les vins blancs, dont la dominante principale est le gras et l'onctuosité, affirment leur caractère méditerranéen.

CÉPAGES

Cinsault, Mourvèdre, Grenache, Syrah

13 % VOL.

SERVICE

Entre 16 et 18°C.

DÉGUSTATION

Belle couleur grenat soutenue.

Au nez : Notes d'épices et de fruits rouges mûrs.

En bouche : Vin chaud, généreux et puissant.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges, gibiers, plats en sauce, pizzas, paëllas et fromages.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245414171664

