



Château Montfin

Cuvée Pauline

Corbières - Rouge 2015

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Corbières
Cuvée :	Cuvée Pauline
Couleur :	Rouge
Millésime :	2015
Cépages :	Carignan (40%) / Grenache (20%) / Mourvèdre (15%) / Syrah (25%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles en caissettes.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes.

Elevage en barrique de deux vins, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, profonde, reflets cuivrés.

NEZ : Complexe, puissant, arômes d'olive, arômes de pruneau, arômes de coriandre.

BOUCHE : Ronde, notes d'amande grillée, notes de chocolat, tanins fermes, corps structuré, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2015 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : Onglet, Entrecôte grillée, Côtelette de porc, Cailles rôties, Pintade



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2019 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

