



# CHATEAU CAMBRIEL

## Grande Réserve

Corbières - Rouge 2016

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Corbières
<b>Cuvée :</b>	Grande Réserve
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Carignan (60%) / Grenache (30%) / Syrah (10%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Ce vin est élevé dans un foudre de 34hl20 qui développe une aromatique fruitée.



### ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Egrappage partiel, Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Macération carbonique partielle.

Elevage en foudre de chêne, Elevage en cuve inox, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rubis, intense, reflets pourpres.

**NEZ :** Généreux, puissant, généreux arômes de violette, généreux arômes de réglisse, intenses arômes de cerise, généreux arômes de fruits confiturés, généreux arômes de fruits noirs, arômes de réglisse, arômes de vanille, légers arômes de bois neuf, légers arômes de chêne.

**BOUCHE :** Aromatique, intense, moelleuse, notes de réglisse, notes de cerise griotte, notes de fruits noirs, notes de vanille, notes de bois neuf, tanins fins, tanins veloutés, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2023



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges, Côte de bœuf, Tournedos, Gibiers à poil, Daube de sanglier



### DISTINCTIONS

Dussert Gerber 2019 : 5 étoile(s)

Dussert Gerber 2020 : 5 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

