



Château Le Bouis

La Cigale

Corbières - Rouge 2012

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Corbières
Cuvée :	La cigale
Couleur :	Rouge
Millésime :	2012
Cépages :	Carignan (20%) / Syrah (80%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Packaging FUN et ORIGINAL: 6 étiquettes différentes dans chaque carton.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox.
Elevage en cuve inox.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rouge, profonde.
NEZ : Frais, fruité, arômes de fruits rouges.
BOUCHE : Aromatique, notes de fruits, notes de fruits rouges, tanins frais, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°
GARDE : A consommer entre 2017 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Viandes rouges, Viandes blanches, Volailles, Fromages



DISTINCTIONS

Decanter 2016 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

