



FICHE TECHNIQUE

AOP CORBIÈRES – Château Réveillon

"Cuvée des 3 Pierres"

(rosé)

Philippe Nougaret est installé depuis 1997 au Château Réveillon, domaine acquis par sa famille dans les années 1960. Depuis, il cajole avec passion ses cuvées et participe grandement à l'évolution qualitative générale des vins de Corbières.

Le domaine profite d'une splendide vue sur le territoire de Bages. Les pentes rocailleuses où sont implantées les vignes sont composées de calcaire et de lacustre. Les influences maritimes permettent la production et la maturation parfaite des Carignan, Grenache et Syrah.

Philippe et son équipe vendangent les trois-quarts des 70 hectares de vignes à la main et travaillent depuis toujours en agriculture raisonnée.

Assemblage: 40% Carignan, 40% Syrah, 20% Grenache

Degré: 12,5% Vol.

Vinification:

Vignes d'environ 25 ans.

Sol calcaire et lacustre.

Rosé de saigné.

Notes de dégustation:

La robe soutenue de ce rosé est traversée de quelques reflets orangés, signature de cet assemblage original.

Le nez se montre aromatique, frais et élégant, avec des arômes d'agrumes et des notes de bonbons anglais.

Une grande rondeur empreinte d'une légère sucrosité et supporté de saveurs fruitées.



**AOP Corbières
Château Réveillon**

S.A.R.L. French Wines & Terroirs

Avenue des Potiers – 81600 – Montans – France

Tél. +33 (0)6 24 45 27 48 - Email : contact@frenchwinesterroirs.com

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793