



FICHE TECHNIQUE

AOP CORBIÈRES – Château Réveillon

"Roches Grises"

(rouge)

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: 50% Carignan, 30% Syrah, 20% Grenache

Degré: 13,5% Vol.

Vinification:

Vignes d'environ 40 ans.

Sol calcaire et lacustre.

Rendement de 40 hl/ha.

Vinification traditionnelle égrappée.

Vin élevé en fût de chêne pendant 11 mois.

Notes de dégustation:

Joli nez avec des notes épicées et des arômes de moka et d'amandes grillées.

La bouche est vive, gourmande et complexe.

Les tanins sont très fins, et un petit côté vanillé et doux est amené par le bois.

Accords:

Se mariera parfaitement avec vos gibiers, épaule d'agneau confite, viandes rouges et fromages.



**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