



# FICHE TECHNIQUE

## AOP CORBIÈRES – Château Réveillon

### "Tradition"

(rouge)

**P**hilippe 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, 50% Grenache

**Degré:** 13% Vol.

#### **Vinification:**

Vignes d'environ 30 ans.

Vendange manuelle à maturité optimale.

Vinification traditionnelle égrappée.

#### **Notes de dégustation:**

Robe brillante.

Le nez est très élégant, partagé entre le cassis, la cerise et la mûre.

Franche à l'attaque, la bouche dévoile une matière ronde et ample, aux tanins déjà enrobés. La longueur en bouche ne laisse pas pour autant une forte accroche.

La finale exprime quelques notes de moka grillé et de fruits confits.

#### **Accords:**

Viandes rouges et fromages s'y prêtent bien.



**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](mailto:contact@frenchwinesterroirs.com)

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793