



CUVÉE L'ENVOL

Le rouge du vigneron - AOP Corbières



Le Clos Touchant



Vieux Carignan, Syrah avec une pointe de Grenache - rendements limités 20 hL/ha. Vignes exclusivement en coteaux.



Cuvaison sous marc 30j, élevage en cuve inox d'un an.
10% élevé en barrique neuve de chêne français, chauffe moyenne



A boire dans sa jeunesse avec une aération douce
Potentiel de garde de 7 ans



Température de service entre 14 et 16°C



Rouge rubis, bouche velouté de petits fruits rouges compotés, tanins souples et fondus



Cuisine traditionnelle, gibiers, viandes grillées.

*Spécificités techniques : peu d'intrants chimiques afin de restituer au maximum les caractères du terroir.
Non filtré, non collé.*