



CUVÉE TÊTE A TÊTE

Le rouge plaisir - AOP Corbières



Le Clos Touchant



Jus de goutte de jeune Syrah, jus de presse de Grenache et vieux Carignan - rendements contrôlés 25 hL/ha. Vignes exclusivement en coteaux.



Elevage en cuve inox de 6 mois



A boire dans sa jeunesse avec une aération d'une à deux heures
Garde de 5 ans



Température de service entre 14 et 16°C



Rouge soyeux, doté d'une belle fraîcheur
Bouche gourmande de petits fruits noirs enrobés d'épices



Tapas, grillades et cuisine traditionnelle
Fromages à pâte cuite, dessert sur les fruits rouges et chocolatés.

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