

BR

CHÂTEAU
BORDE
ROUGE



CARMINAL

Rouge | AOP Corbières | 14,5% Alc./Vol.

Production Annuelle

4 000 Bouteilles

Cépages

Syrah / Grenache

Conservation

4 - 6 ans

Terroir

Terres rouges, spécifiques au domaine, très riche en oxyde de fer.

Vinification

Pré fermentation à froid pour préserver le fruité puis longue macération de raisins égrappés... pigeage manuels réguliers.

Élevage

12 mois en fûts et élevé sur lies.

Notes de dégustation et accords

Ce vin d'une robe grenat aux reflets carminés, nous offre de superbes arômes de fruits noirs et d'intenses notes d'épices méditerranéennes.

Parfait sur un steak au poivre ou un filet de bœuf.

Les tanins sont puissants et soyeux.



Château Borde Rouge - 11220 LAGRASSE

Claudine LADOUCE | Tél. +33(0)6.79.10.62.71

claudine.ladouce@borde-rouge.com | www.borde-rouge.com