

CAROLUS MAGNUS

BLANC - AOP CORBIERES 2024

13.5 % ALC. / VOL



TERROIR

Calcaire blanc fissuré pour un enracinement profond..



CEPAGE

Roussanne / Rolle



VINIFICATION

Récolte manuelle et pressurage en grains entiers.



ELEVAGE

Partiellement en fût. Le reste en cuve.



PROFIL GUSTATIF

Blanc de gastronomie.
Frais, floral et toasté.
Légèrement boisé.



TEMPS DE GARDE

3 - 5 ANS

Prieuré Borde-Rouge - 11220 LAGRASSE | Corbières
contact@borde-rouge.com | www.borde-rouge.com

