

# RUBELLIS

ROUGE - AOP CORBIERES 2023

14.5 % ALC. / VOL



## TERROIR

Calcaire blanc fissuré pour un enracinement profond.



## CEPAGE

Carignan / Syrah / Grenache



## VINIFICATION

Un assemblage des 3 cépages vinifiés à froid et pigés pour garder un maximum de fruit et de rondeur. Carignan vinifié en grains entiers pour exalter le caractère fruité et gourmand. Grenache et Syrah égrappés. Macération de 15 à 20 jours.



## ELEVAGE

En cuve ciment revêtues pour leur inertie thermique. Élevage en cuve et bâtonnage régulier pour apporter du gras et enrober les tanins.



## PROFIL GUSTATIF

Ce vin grenat intense, aux reflets rubis, s'exprime par des arômes de fruits rouges et une grande fraîcheur en bouche. Parfait pour vos viandes grillées. Fruits rouges : Cassis, grenadine, cerises. Bouche ronde et souple aux arômes de fruits rouges persistants.



## TEMPS DE GARDE

3 - 4 ANS