

BR

CHÂTEAU
BORDE
ROUGE



RUBELLIS

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

Production Annuelle

10 000 Bouteilles

Cépages

Carignan / Syrah / Grenache

Conservation

3 - 4 ans

Terroir

Calcaire blanc fissuré permettant un enracinement très profond

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.

Élevage

En cuve ciment revêtues pour leur inertie thermique.

Élevage en cuve et bâtonnage régulier pour apporter du gras et enrober les tanins.

Notes de dégustation et accords

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.



Château Borde Rouge - 11220 LAGRASSE

Claudine LADOUCE | Tél. +33(0)6.79.10.62.71

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