



# **Chateau les Hauts de Dernacueillette 2016**

*AOP Corbières*

## **Dégustation / Pour se faire plaisir**

Vin à boire dans de grands verres pour ouvrir les chaînes aromatiques.

Température idéale : 14 - 16 °C pour respecter l'équilibre du vin.

**Au nez** : Confiture de fruits rouges finement poivrée avec touche de zestes d'agrumes.

**En bouche** : Rondeur, plein et fruité. Fruits rouges bien mûrs. Fraicheur. Légèrement mentolé. Tanins somptueux en fin de bouche, poivre blanc.

**Plats cuisinés** : Côtes de bœuf, roti de bœuf. Boudin noir. Carpaccio de canard. Poulet taï. Foie gras poêlé aux épices. Aiguillettes de canards aux agrumes. Cassoulet. Roti de lotte clouté avec chorizzo.

Vins sur la fraîcheur, très déglaçants.

## **Encépagement**

65% de Carignan, 35% de Syrah

## **Terroirs**

schistes magnésien

Schistes ferrugineux

Argilo-ferrugineux

Argilo-calcaire

**Rendement** 13hl/ha

**Elevage** 18 mois de foudre

## **Conditionnement**

bouteille de 0.75 cl Magnum de 1.5l