



Cuvée Anne Fleur 2014

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.

Une robe rubis étincelante !

Au nez : Fin, fruité, précis et frais. Teinté de douces notes vanillées.

En bouche : Bouche stylée avec un énorme fruit tout en longueur. Une fine structure tonique soutenu par un beau potentiel acide. Un beau retour complexe, fruité, florale, épicé. La signature de grands terroirs !

Plats cuisinés : foie gras poêlé aux agrumes.

Carpaccio de magret de canard. Canard aux navets. Poule au pot. Un quasi de veau grillé accompagné de girolles. Une dorade en papillote. Un turbot rôti au four enrobé de jambon Serrano.

Encépagement 25% de Carignan, 65% de Syrah, 10% de grenache

Terroirs

schistes magnésien

Schistes ferrugineux

Argilo-ferrugineux

Argilo-calcaire

Rendement

18hl/ha

Elevage

18 mois de foudre

Conditionnement bouteille de 0.75 cl Magnum de 1.5l