



Domaine 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 : notes Fruits noirs : mures croquantes ; Notes florale épicées et poivrées chèvrefeuille ; notes minérales

En bouche : Attaque ample, beau développement du fruit. Petits fruits rouges, et noirs. Très charnu et gourmand avec des notes épicées, poivre blanc. En fin de bouche dense avec des notes florales.

Plats cuisinés : Gigot d'agneau à la Corse, baron d'agneau. Moussaka, courgettes farcies. Couscous. Joutes de lotte. Cuisine méridionale.

Encépagement

35% de Carignan

55% de Syrah

10% de Grenache

Terroirs

Schistes Noirs

schistes magnésien

Schistes ferrugineux

Argilo-ferrugineux

Argilo-calcaire

Rendement

13hl/ha

Elevage

En cuve 26 mois

Conditionnement Bouteille de 0.75 cl