



CONCERTINO CORBIERES AOC



Fiche Technique

| | |
|-----------------------|--|
| Appellation | Corbières AOC |
| Cépages | Mourvèdre 80 % Syrah 20% |
| Situation du vignoble | Les 2 parcelles sélectionnées sur le littoral Méditerranéen bénéficient de la fraîcheur maritime qui vient tempérer les chaudes journées ensoleillées et favorise une maturation parfaite des baies. |
| Sols | Sols argilo-calcaires et pierreux qui permettent des expressions variées et complexes du Mourvèdre et de la Syrah |
| Rendements | Très faibles rendements, notamment pour le Mourvèdre |
| Vinification | Vinification parcellaire dans le but de sélectionner les meilleurs raisins. Macération longue ; raisins égrappés et en partie grains entiers. Contrôle des températures. Pas d'élevage en barrique. |
| Degré d'alcool | 13,5 % |

Notes de dégustation : Un Corbières maritime, avec une très belle expression de Mourvèdre

Ce Corbières est marqué par les influences marines de la Méditerranée qui le côtoie. Nez subtil et complexe de pêche au sirop, d'amandes, de fruits secs, de figues. Beaucoup de subtilité dans des notes de frangipane, de pâtes d'amandes, évoluant sur des notes d'épices de la garrigue (genièvre), d'arômes de grenade. En bouche, Concertino Corbières développe des arômes de fleurs de garrigues au printemps et de fruits très mûrs. Une bouche tendre, des tannins fins et de la fraîcheur. Une jolie finale fraîche, vive et bien équilibrée.

Ce Concertino Corbières séduit par la fraîcheur de ses délicats arômes et par l'harmonie de sa bouche savoureuse.

Suggestion d'accord Mets Vins / Conservation

Agréable à boire en toutes circonstances. A déguster avec un pâté de lièvre finement relevé de baies de genièvre sur lequel il déploiera totalement la fraîcheur de ses arômes. Très apprécié dès maintenant pour ses notes de fruit, il pourra être servi pendant 8 ans.

La gamme CONCERTINO en AOC :

- CONCERTINO CORBIERES
- CONCERTINO MINERVOIS
- CONCERTINO FAUGERES

La complexité et l'harmonie de cépages complémentaires, issus d'un même terroir, au cœur d'une même appellation. Ces vins répondent aux nouveaux critères (vins expressifs, arômes fruités, onctuosité des tannins) et gardent la personnalité d'une orchestration pleine de créativité. L'étiquette séduit par ses couleurs et son design.

Récompenses et médailles

- MUNDUS VINI 2007 : 2005 CONCERTINO CORBIERES - Très bon
- MUNDUS VINI 2007 : 2004 CONCERTINO MINERVOIS - Médaille d'argent
- Top 100 des vins français du WEINWIRSTCHAFT : 2005 CONCERTINO CORBIERES et 2004 CONCERTINO MINERVOIS : le meilleur rapport qualité prix plaisir