

Noces d'Argent

AOC CORBIÈRES Rouge
Millésime 2010

Edition limitée

En 2010, à l'occasion des 25 ans du Domaine de l'Evêque, cette cuvée exceptionnelle a produit 2700 bouteilles sérigraphiées.

SOL Argilo-calcaire

CÉPAGES 65 % Syrah – 35 % Mourvèdre

DEGRÉ 14%vol.

VINIFICATION Raisin issu d'une exploitation qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée. Récolte manuelle. Longue macération.

DÉGUSTATION Couleur chaude et profonde. Le nez est d'une remarquable complexité, avec un mélange de notes de truffes, de résine, d'épices variées : poivre, cannelle... associées à des senteurs de garrigue chaude. Très belle construction en bouche, avec beaucoup d'ampleur, du gras et une très belle construction tannique. Très longue et flatteuse persistance aromatique.

POTENTIEL DE GARDE 12 à 15 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 17° à 18°C.

ACCORDS CULINAIRES Viandes grillées ou rôties. Gibier. Fromages doux.



– Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN
T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – vinspierrericard@orange.fr
www.vinspierrericard.com