



Domaine Fairjal Corbières Rouge

CEPAGES -

Grenache Noir
Mourvèdre
Carignan

TERROIR -

Argileux et calcaire, gravettes ocre en surface.
Vignes en terrasses exposées Sud Ouest à flanc de garrigue.

VINIFICATION -

Vendange à pleine maturité pour les deux cépages.
Rendement faible: moins de 35 hl/ha.
Eraflage et mise en cuve pour la fermentation.
Piégeage tous les jours (deux fois par jour) durant toute la transformation du sucre en alcool.
A la fin de la fermentation alcoolique, le vin macère sous marc pendant plusieurs jours (15 à 30 jours suivant la concentration du millésime).

ELEVAGE -

Le vin est ensuite élevé en cuve avec soutirages réguliers et aération avant d'être mis en bouteilles au printemps de l'année suivante;

DESRIPTIF -

Vin riche, rond, très gras avec une belle matière, nez de fruits confits à l'alcool, poivré.
Long en bouche avec des tanins souples.
Mérite d'être aéré avant la dégustation.

CONSEIL DE DEGUSTATION -

A déguster avec des viandes rouges, magret de canard, volailles, faisan, perdreaux, fromage.

