

Domaines Auriol - Ciceron, Languedoc-Roussillon, France

Le Lion des Corbières 2022

AOC Corbières



Informations

Couleur : rouge

Taux alcool : 14 %

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

Syrah

Grenache

Carignan



Terroir

Terroir de Lagrasse au pied de la montagne d'Alaric

Abrité du Cers (vent d'ouest) par la pointe de la montagne d'Alaric

Altitude des vignes entre 100 et 150 mètres

Climat méditerranéen propice aux maturations tardives

Superficie de 11 hectares



Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)

Vignoble palissé

Vendanges en partie manuelles

Rendement entre 30 et 40 hl / ha



Vinification

Egrappage et foulage

Macération pré-fermentaire à froid

Remontages pendant la fermentation

Macération d'un mois



Service

16° C



Garde

1 à 3 ans



Accord

Charcuteries

Volailles rôties

Tarte aux oignons confits

Fromages affinés



Dégustation

Aromatique et fruité, ce vin développe un nez de fleurs de garrigues et de fines épices. La bouche est persistante et goûteuse sur la cerise bien mûre. C'est un rouge gourmand et voluptueux avec des tanins souples et veloutés. L'élégance caractérise cette cuvée en hommage au patriarche de la famille surnommé « Le Lion des Corbières ».

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE