



# LA POMPADOUR

AOP CORBIÈRES ROUGE 2022

## DÉGUSTATION

Belle robe rubis.

Nez puissant aux notes de confitures de cerises et de framboises.

Quelques arômes frais de cassis bien mûrs. Le fruit domine.

L'ensemble est complété par un boisé discret apportant une pointe vanillée.

*La bouche est ronde, ample, suave, pleine, riche mais gourmande.*

Le vin tout en puissance reste facile à boire.

*Un régal.*

## VINIFICATION

Vieux carignan et syrah vinifiés en macération carbonique de 10 à 15 jours.

*Grenache en égrappé traditionnel.*

## COMPOSITION

26% SYRAH

22% GRENACHE

52% CARIGNAN

## RÉCOLTE

*À la main, au sécateur & en comportes!*

Rendement moyen de 35 hL/ha avec des vignes sur des sols calcaires et schisteux.

## ÉLEVAGE

Élevage de 12 mois en cuve pour notre base fruit, *en fût bordelais et en foudre de 50hL pour la complexité.*

## GARDE

À consommer dès aujourd'hui, ce vin continuera à se bonifier *dans les 7 à 10 ans.*

## TEMPÉRATURE & ALLIANCE

18° / Poulet fermier sauté aux morilles, plateau de fromage ou *gigue de chevreuil grand veneur pour les grands jours.*