



LA FLORY'S

Corbières fruité

C'est avec la petite cave coopérative de Fabrezan que nous faisons cette cuvée. Les vieux carignans sont vendangés à la main. Les grappes entières sont mises en cuves que l'on sature de gaz carbonique afin de provoquer une première fermentation des baies. Ce procédé, appelé macération carbonique, permet à cette cuvée de développer des arômes de confiture de fruits rouges.

Appellation : AOP Corbières

Millésime : 2022

Cépages : carignan, syrah, mourvèdre

Alc./vol : 14,5%

Dégustation :

Œil : robe rouge rublis

Nez : parfums de fruits rouges mûrs, poivrés

Bouche : attaque franche, cassis et fraise des bois, légères notes épicées. La finale est ronde.

Accord mets/vin : s'allie très bien à une volaille fermière ou une pièce de boucherie. Idéal lors d'un apéritif dînatoire.



*
* *

MADAME KARELLE

Siège social : 4 rue Louis de Broglie 92500 Rueil-Malmaison (France)

Dirigeante : Madame Nina Karelle Vanin

(+33) 6 41 47 76 18

contact@madamekarelle.com

Identifiant SIREN : 892 470 824

Identifiant SIRET du siège : 892 470 824 00012