



2025



CHÂTEAU VIEUX MOULIN



APPELLATION
AOP CORBIÈRES

CEPAGES
CARIGNAN - GRENACHE - MOURVÈDRE - SYRAH

VINIFICATION
Cuves béton et inox, 25 jours de
macération fermentation en levures
indigènes

ELEVAGE
En cuves avec batonnage des lies
fines

DEGUSTATION
Robe grenat, profonde et intense. Le nez est dominé par des notes de fruits
noirs mûrs, complétées à l'aération par des épices. La bouche offre beaucoup
de volume et une grande sensation de douceur. Avec de La fraîcheur en finale

ACCORDS
Cote de porc noir de bigorre, accompagné d'un
gratin de pommes de terre au thym

SERVICE
Servir à 15°C

ALCOOL
14,5°C

GARDE
A boire dans les 6 ans