



2022



VOX DEI

APPELLATION
AOP CORBIÈRES

CEPAGES
CARIGNAN - GRENACHE - MOURVÈDRE - SYRAH

VINIFICATION
Macération en cuve béton pendant
30 jours
Fermentation en levures indigènes

ELEVAGE
Sur lies fines avec batonnage des
barriques pendant 12 mois

DEGUSTATION
Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits des bois et de fruits noirs, rehaussés de poivre et de délicates nuances végétales qui apportent relief et fraîcheur.
La bouche se montre pleine et harmonieuse, portée par des tanins denses mais parfaitement soyeux. La fraîcheur structure l'ensemble et apporte une énergie plaisante. La finale, vive et épicée, prolonge le fruit avec élégance, laissant une impression de précision et d'équilibre.

ACCORDS
Très beau accords avec le canard, le veau et
les fromages, comme la Tomme des Pyrénées

SERVICE
Carafer et servir à 15°C

ALCOOL
14°C

GARDE
A boire dans les 10 ans

