

Corbières rouge L'enclos des Camuzeilles

Région	Languedoc / Roussillon
Appellation	Corbières
Producteur	Les Maîtres Vignerons de Cascastel
Contenance	75cl
Cépages	Carignan 45%, grenache noir 30%, syrah 25%
Temp. de service	18°
Durée de garde	dans les 5 ans
Accords avec familles de plats	<p>BOEUF</p> <p>GIBIER</p> <p>MOUTON/AGNEAU</p> <p>VOLAILLES</p>

Commentaire de dégustation

Cette dégustation est la promesse d'une rencontre unique avec le terroir de Saint Jean du Barrou, Le Corbières Enclos des Camuzeilles 2015 est un vin généreux et expressif. Il faut profiter dès maintenant du côté pulpeux de sa jeunesse et de sa texture de velours. La bouche est fringante et le fruit est délicieux. Les tanins sont doux et patinés. Cette cuvée de charme révèle, dans le respect des grands équilibres fondamentaux, l'appellation Corbières sur l'un de ses meilleurs terroirs.

