

HOMMAGE À SIMONE DESCAMPS *rouge*

AOC CORBIÈRES 2024

NOUVEAUTÉ

*Simone
Descamps,
fondatrice du
centre pour
jeunes
handicapés de
Lastours,
il y a 50 ans*



Récolte manuelle



10 mois en foudre de
Chêne Français 50hL



Carignan, Mourvèdre



Nez expressif, marqué par des fruits rouges frais (cerise, framboise), des notes de garrigue et une touche épicée subtile.



Bouche souple et fruitée avec une belle fraîcheur. Le boisé délicat de l'élevage en foudre patine la bouche avec finesse. Les tanins sont fins, l'ensemble est équilibré, avec une finale persistante. Reflet pur du Carignan de terroir.

Terroir

Vignes de 20 ans
Coteaux argilo- calcaires
et caillouteux, exposés au
soleil levant et aux
entrées maritimes -
sélectionnées pour leur
qualité

Vinification, élevage

Récoltés à la main et
vinifié en **macération
carbonique**.

Elevage de 10 mois
en foudre de chêne
français 50hL

Accords mets & vin Parfait avec des viandes grillées ou rôties, comme un agneau aux herbes de garrigue ou un magret de canard. Il accompagne à merveille une cuisine du Sud, une daube traditionnelle ou des légumes rôtis. Idéal également avec des charcuteries fines et des fromages de caractère à pâte pressée.

Tradition et savoir faire de notre terroir

Née entre mer et montagne, cette cuvée rend hommage à Simone Descamps. elle incarne la transmission, l'authenticité et la générosité d'un terroir où se mêlent douceur et mémoire.

Une cuvée élue Meilleur vin du monde en 1989, IWC