



Chapelle de la Barthe
AOP LANGUEDOC ROUGE

ASSEMBLAGE

40% syrah, 40% grenache noir,
20% carignan

TERROIR

Terrasses argilo-calcaires, sol caillouteux,
exposition sud.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton.
Chaque cépage vinifié séparément exprime
tout son potentiel aromatique avant d'être
assemblé et élevé en cuve.

DÉGUSTATION

Robe rouge aux reflets violets brillants, nez
intense de fruits : cerise noire, framboise,
cassis. Bouche ronde et suave, tanins fins
et élégants.

SERVICE

Température de service 16°C à 18°C.
Idéal pour accompagner un filet mignon à
la moutarde ou servi avec un plateau de
fromages.

GARDE

3 à 4 ans.

GENCODS

Bouteille : 3760188390535

Carton : 3760188390542

