
MONDIERE



Vigneron : Jean-Pierre Py

Appellation : AOP Corbières

Cépages : 45% Grenache, 35% Vieux Carignan ,20% Syrah,

Terroir : argilo-calcaire.

Âge des vignes : entre 30 et 90 ans.

Rendement moyen : de 40 hl /ha.

Vinification : Vendange manuelle.

Vinification traditionnelle avec éraflage et maîtrise des températures
cuvaion de 20 jours en moyenne, pour privilégier l'équilibre du fruit.

Vinification séparée des différentes parcelles.

Élevage sur lies fines pendant deux mois.

Élevage : en cuve sur lies permet de stabiliser naturellement le
potentiel aromatique pour une meilleure harmonie en bouteille.

Note de dégustation : Cette cuvée est dotée d'une belle robe profonde
aux nuances violines. Elle révèle des arômes de fruits rouges intenses et
d'épices. La bouche est équilibrée, souple et ronde.

