

---

# ANTOINE Rouge

---



**Vigneron :** Jean-Pierre Py

**Appellation :** AOP Corbières

**Cépages :** 60% Syrah, 25% Carignan, 10% mourvèdre, 5% grenache.

**Terroir :** argilo-calcaire et argilo-granuleux

**Âge des vignes :** entre 30 et 90 ans.

**Rendement moyen :** de 35 hl /ha.

**Vinification :** Vendanges manuelles à maturité optimale.

Vinification traditionnelle par pigeage et remontage avec éraflage et maîtrises des températures.

Vinification séparée des différentes parcelles et cépages.

Cuvaison de 25 jours.

**Élevage :** de la syrah pendant 12 mois en barrique de 1 et 2 ans.

Mise en bouteille après un assemblage en cuve des différents cépages pendant quelques mois.

**Note de dégustation :**

La robe est d'une belle couleur grenat, intense et brillante. Du nez émerge un bouquet aromatique complexe de fruits rouges mures et de garrigue.

L'attaque en bouche est ample, fluide et suave.

Fruitée et équilibrée, sa finale persiste en bouche sur de subtiles notes boisées.

