



BERTHIER
MP



Cuvée Gabrielle Rouge AOP Corbières

Cépages : Syrah 30 ans (30%) et Carignan 80 ans (70%).

Origine : Corbières Appellation d'Origine Protégée, Sud de France.

Climat : Méditerranéen.

Sol : Argilo-calcaire.

Altitude : 200-300 mètres.

Parcelles : Exposées de manière optimale sur des pentes aux vertus drainantes, certaines souches de nos parcelles sont plus que centenaires.

Rendement moyen : 30hl/hectare - cuvée confidentielle.

Vinification : Vinification ancestrale avec macération carbonique, la fermentation se fait en grappes entières.

Notes de dégustation : Couleur rouge intense aux reflets violines.
Un nez élégant aux arômes de fruits rouges et aux notes parfumées représentatives d'un terroir aux mille senteurs.
Une bouche chaleureuse, charpentée, épicée. La signature des Corbières est omniprésente.

Alc : 13% vol.

Température de service : 14-16° Celsius.

Accords mets et vin : Viandes rouges, plats en sauce relevés et parfumés, spécialités Méditerranéennes, plateaux de fromages affinés.

La typicité : Des Carignan centenaires, une élaboration contemporaine et ancestrale, l'expression d'un terroir bien particulier, un caractère et une complexité.

Le mot de Paul : « Cette cuvée est une belle représentativité d'un terroir au charisme certain. C'est aussi et surtout un vin dédié à ma grand-mère Gabrielle sans qu'il y ait rien de tout cela ne serait... »