



BERTHIER
MP

Cuvée Paul Rouge AOP Corbières

Cépages : Syrah - Grenache Noir - Carignan Noir.

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, l'âge moyen de ces parcelles est de 15-25 ans.

Rendement moyen : 40hl/hectare - cuvée confidentielle.

Vinification : Eraflée, foulée, vinification traditionnelle.

Notes de dégustation : Couleur rouge rubis d'une belle intensité aux reflets brillants.

Un nez expressif aux arômes de fruits rouges, cerises noires et aux parfums de garrigue.

Une bouche pleine de fruité, de vigueur, de minéralité, d'épices et d'équilibre. Cette cuvée fait office de rosé d'été version rouge.

Alc : 12.5% vol.

Température de service : 14-16° Celsius.

Accords mets et vin : Apéritifs décontractés, salades, grillades.

La typicité : Des raisins issus de jeunes vignes au charisme certain, un assemblage classique représentatif des Corbières, un fruité à faire rougir les rosés, l'expression d'un terroir revisité.

Le mot de Paul : « Un pied dans le traditionalisme, un autre dans la modernité, la cuvée Paul est anti-conventionnelle et cela me va bien ! Décomplexée, fruitée, humble, elle est à l'image de ce que je suis... »