



AOC Corbières

COL DE LA CONDAMINE
2025

ROUGE
75CL

Privilège



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : SCHISTE, GRÈS, CALCAIRE, MARNE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC DÉLESTAGE. LONGUE CUIVISON (3-4 SEMAINES)

Très belle robe grenat intense aux reflets noirs. Très joli nez de fruits noirs mûrs, belle concentration et notes d'épices douces de genièvre avec une pointe de chocolat. Bouche riche, épicée et bien équilibrée aux arômes de fruits et d'alcool, évoluant vers une finale intense et persistante avec de légères notes fumées. Très beau potentiel.

Médailles :

Médaille d'Or

Millésime 2024 – Concours Vinalies Internationales 2025

Millésimes 2023 & 2024 – Concours International de Lyon 2025



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

