



AOC Corbières

SENTIER DE LA TRAVERSE 2025

ROUGE
75CL

Réserve



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : SCHISTE, GRÈS, ARGILE, 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. Nez intense de fruits rouges des bois, légèrement épicé avec une pointe de moka. Bouche élégante, fruitée et bien équilibrée, avec des notes de poivre de Sichuan. Finale fruitée et très harmonieuse.

Medailles : Medaille d'Or

Concours International de Lyon 2025 pour millésime 2024



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

