

IN TERROIR WE TRUST



**CHÂTEAU
VIEUX MOULIN**

MONTBRUN DES CORBIÈRES



Languedoc Roussillon
Château du Vieux Moulin 2019,
AOP Corbières

Type de vin : Rouge

Cépages : Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Appellation : AOP Corbières

Description : Alluvions quaternaire

Dégustation :

À l'oeil : Robe rubis intense.

Au nez : Nez de fruits noirs mûrs et épicés. Épices douces safranées.

En bouche : Sensation de fraîcheur en bouche.

Température de service : entre 16°C à 18°C

Accords Mets-vin : Ce vin rouge, d'appellation AOP Corbières, s'accorde parfaitement avec les mets tels que : le porc, l'agneau, le boeuf, et le fromage.

Vous pourrez le déguster sur des boulettes de viande de boeuf à la sauce tomate, du sauté d'agneau au curry ou du sauté de porc à la moutarde.

Temps de garde : 5 ans