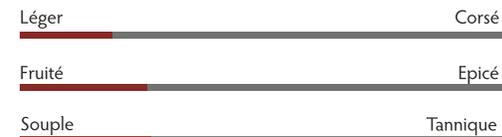




Château de Comigne

AOP Corbières



Cépages :
Syrah, Grenache, Carignan



Degré :
14°



Rendement :
45 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-calcaire



Dégustation :
D'une robe rubis soutenue, ce vin s'exprime avec puissance. Des tannins soyeux enveloppent le palais avec une belle persistance aromatique : fruits mûrs, confiture de pruneaux, notes fraîches d'épices et de Garrigue.



Met / vin :
Il s'accordera parfaitement avec toutes les viandes rouges, plats en sauces et fromages.



Service :
14°



Conservation :
5 ans



Vinification :
Les cépages sont vinifiés séparément de façon traditionnelle.



Élevage :
Cuve traditionnelle



Conditionnement :
Bouteille Bordelaise 75 cl.
Carton de 6 bouteilles, palette de 600 bouteilles.