



  
**LE DÉMON DE L'ÉVÊQUE**  
 AOC CORBIÈRES Rosé  
 Millésime 2014

**SOL** Argilo-calcaire

**CÉPAGES** 60% Syrah - 40% Grenache

**DEGRÉ** 13%vol.

**VINIFICATION** Récolte manuelle, par saignée.

**DÉGUSTATION** Couleur pâle et tendre avec des douceurs de pétale de rose. Nez délicat et frais avec des notes de groseille. Bouche souple, ronde et friande avec une jolie dynamique acide.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** Entre 8° et 10°C.

**ACCORDS CULINAIRES** Viandes grillées, apéritif.

**PALMARÈS**

Médaille d'Argent au Concours Féminalise 2009 (Cuvée 2008)

Médaille de Bronze au 4<sup>th</sup> Challenge to the best French wines for the USA (Miami 2014/ Cuvée 2013)



– Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN  
 T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – [vinspierrerichard@orange.fr](mailto:vinspierrerichard@orange.fr)  
[www.vinspierrerichard.com](http://www.vinspierrerichard.com)