



LE DÉMON DE L'ÉVÊQUE

AOC CORBIÈRES Rouge Tradition
Millésime 2012

SOL Argilo-calcaire

CÉPAGES 40% Syrah - 30% Mourvèdre - 20% Carignan -
10% Grenache

DEGRÉ 13%vol.

VINIFICATION Récolte manuelle. Longue macération.

DÉGUSTATION Belle couleur rubis foncée, avec de
chauds reflets légèrement tuilés. Nez bien ouvert
avec des notes de fruits bien mûrs et de pruneaux.
Bouche onctueuse avec des tanins bien arrondis et
une jolie persistance des saveurs.

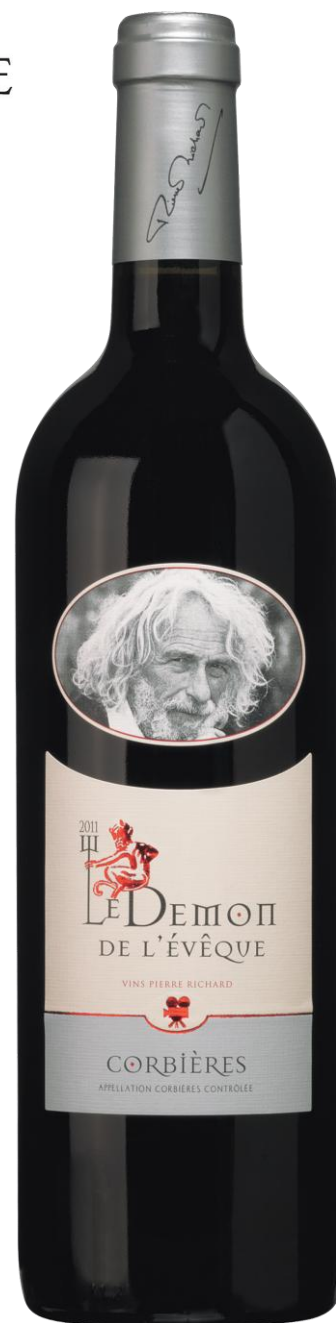
TEMPÉRATURE DE SERVICE 17° à 18°C.

ACCORDS CULINAIRES Viandes grillées ou rôties, gibier,
plats en sauces.

PALMARÈS

Médaille de Bronze au Concours Féminalise 2009
(Cuvée 2007)

Médaille de Bronze au Concours Féminalise 2008
(Cuvée 2005)



– Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN
T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – vinspierrerichard@orange.fr
www.vinspierrerichard.com