

CHÂTEAU
BEL ÉVÊQUE
Cuvée CARDINAL

AOC CORBIÈRES Rouge élevé en fût de chêne
Millésime 2012

SOL Argilo-calcaire

CÉPAGES 50% Mourvèdre - 35% Syrah - 15% Grenache

DEGRÉ 13,5%vol.

VINIFICATION Raisin issu d'une exploitation qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée. Récolte manuelle. Longue macération. Elevage en barrique.

DÉGUSTATION Couleur intense et profonde. Nez généreux et complexe avec des notes successives très diverses de truffe noire, de cannelle, de cassis, de réglisse, accompagnées d'un soupçon de vanille. Très belle ampleur de bouche avec un équilibre subtil entre une belle sucrosité et une belle architecture tannique.

POTENTIEL DE GARDE 15 ans

CONSEILS DE SERVICE A carafier

TEMPÉRATURE DE SERVICE 17° à 18°C.

ACCORDS CULINAIRES Viandes rouges, gibier, agneau. Fromages à pâtes molles.

PALMARÈS

Médaille d'Argent au Concours Féminalise 2014 (Cuvée 2011)

Médaille d'Argent au Challenge to the best French wines for Asia 2014 (Allwines & HKSA / Cuvée 2011)

Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2011 (Cuvée 2009)

Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2010 (Cuvée 2008)

Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 2009 (Cuvée 2007)

Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2009 (Cuvée 2007)

