

CHÂTEAU BEL ÉVÊQUE

AOC CORBIÈRES Rouge élevé en fût de chêne
Millésime 2012

SOL Argilo-calcaire

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

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 Robe pourpre, chaude et profonde. Nez
noble et complexe. On peut y retrouver un mélange
idéal de notes de réglisse, de truffe noire, de résine,
de plantes de garrigue, en complète harmonie avec
un boisé fin et délicat. La bouche est dense, pleine,
avec une belle sucrosité, du gras et surtout une
grande qualité de tanins très soyeux.

POTENTIEL DE GARDE 12 à 15 ans.

CONSEILS ET TEMPÉRATURE DE SERVICE A carafier. 17° à 18°C.

ACCORDS CULINAIRES Viandes rouges, rôtis. Chocolat.

PALMARÈS

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

Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de
France de Macon 2010 (Cuvée 2008)

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

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

Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de
France de Macon 2008 (Cuvée 2006)

Médaille d'Or au Concours Féminalise 2008 (Cuvée 2006)

Médaille d'Argent au Concours Agricole de Paris 2007 (Cuvée 2005)

Médaille d'Argent au Concours des Vinalies internationales 2007 (Cuvée 2005)

Médaille de Bronze au Concours Professionnel des Vins de Corbières 2007 (Cuvée 2005)

Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France de Macon 2006 (Cuvée 2004)

Médaille d'Argent au Concours des Vinalies Internationales 2006 (Cuvée 2003)



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