

Corbières A.O.P.**Château du Grand Caumont****90/100**

mars 2013

Impatience 2011

9.70 € T.T.C. départ caveau

Robe d'un rouge rubis très profond, presque noire, avec des notes violines et des larmes sur le bord du verre. Le nez est d'une bonne intensité sur les fruits rouges frais et les fruits confiturés, avec une touche de réglisse. Viennent ensuite des notes d'élevage fines, avec des touches de fève de cacao, de pain toasté et d'épices douces. Belle bouche à l'attaque ample, pleine, et fruitée. L'évolution est plus puissante, d'un bon volume, la chair et la matière sont au rendez-vous et intègrent des tanins encore présents mais de qualité ; ils devraient se fondre favorablement. La finale est plus ferme, fraîche et d'une bonne longueur sur des notes fruitées, d'épices douces et de torréfaction.

D.V.E. vous en dit plus : Corbières de bonne facture puissant et typé.



gigot d'agneau au thym et fleur de sel ou Sauté de sanglier au Corbières.



entre 17-18°C.



dans les 4 à 5 ans.



45 000 Bouteilles 75 Cl



15% Grenache, 40% Syrah, 45% Carignan

Où le trouver ? France, Europe, Amérique du Nord. Vente à la propriété: Oui Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Informations complémentaires sur le domaine :

Visite du domaine: Oui / Dégustations: Oui / Gratuite: Oui / Accueil de Groupes : Oui / Chambres d'hôte: Oui 2 / Table d'hôte: Non

Type de viticulture au domaine : Classique

SARL FLB Rigal

Madame Laurence Rigal

Château du Grand Caumont - 11200 Lézignan-Corbières



04 68 27 10 82



chateau.grand.caumont@wanadoo.fr



www.grandcaumont.com

Corbières A.O.P.**Château du Grand Caumont****88/100**

mars 2013

Cuvée Spéciale 2011

5.50 € T.T.C. départ caveau

Robe pourpre, profonde, presque noire avec des reflets violets, lumineuse et brillante, avec de belles larmes. Le nez est fin et élégant qui évoque les petits fruits rouges et noirs bien mûrs avec également un côté floral. Viennent ensuite, à l'aération, des notes très nettes de maquis, d'herbes aromatiques et d'épices avec un côté balsamique. Belle bouche avec une attaque tendre, ronde et parfumée, qui met en valeur les fruits et les épices. L'évolution dispose d'une matière fine et fondue, soutenue par la fraîcheur qui porte le vin jusque sur la finale. L'ensemble est équilibré avec une pointe de fermeté en finale.

D.V.E. vous en dit plus : frais et parfumé.



canard colvert rôti et sa purée maison ou entrecôtes aux cèpes.



entre 16-18°C.



dans les 2 à 3 ans.



122 000 Bouteilles 75 Cl



20% Grenache, 35% Syrah, 45% Carignan

Où le trouver ? France, Europe, Asie. Vente à la propriété: Oui Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Informations complémentaires sur le domaine :

Visite du domaine: Oui / Dégustations: Oui / Gratuite: Oui / Accueil de Groupes : Oui / Chambres d'hôte: Oui 2 / Table d'hôte: Non

Type de viticulture au domaine : Classique

SARL FLB Rigal

Madame Laurence Rigal

Château du Grand Caumont - 11200 Lézignan-Corbières



04 68 27 10 82



chateau.grand.caumont@wanadoo.fr



www.grandcaumont.com