



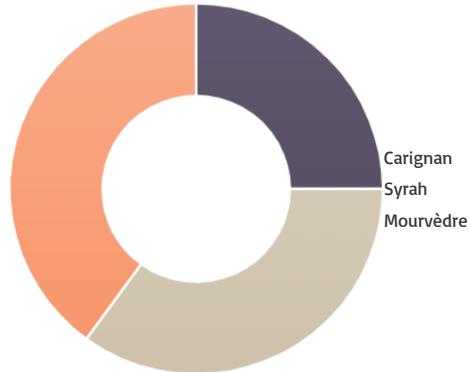
# Pierre Mignard Corbières

Millésime actuel : 2018

Un assemblage des grands cépages du Sud, dans un vin d'élevage



## Assemblage :



## Vinification / Elevage :

Syrah, Mourvèdre : Foulé / Egrappé avec température de 28°C

Carignan : Macération Carbonique

60 % du vin est élevé avec bois Français Tonnellerie Seguin Moreau

40 % est élevé en cuve inox

## Alcool :

14,0% vol.

## Dégustation :

Couleur très soutenue, rubis foncé, presque noir.

Le nez est puissant, mêlant épices chaudes et fragrances toastées, torréfiées. Le fruit noir est en arrière plan, mais apporte délicatesse et gourmandise.

L'attaque est franche, teintée d'une fraîcheur qui va accompagner toute la dégustation. La bouche riche et harmonieuse fait apparaître un joli fruit qui vient résonner agréablement avec les notes empyreumatiques. L'ensemble est parfaitement lié, structuré par des tanins élégants.

## Service :

Entre 14°C et 16°C selon la saison. Le froid ne perturbe pas la dégustation du vin

Le vin ne nécessite pas de carafage, ni d'aération

## Garde :

Ce vin ne nécessite pas de vieillissement.

Il pourra toutefois être conservé en cave à température constante pendant 5 ans

## Suggestions gastronomiques originales :

Ris de veau aux champignons et crème

Picanha d'Angus maturée

Tome de brebis