



Sélections | Les Crus CHÂTEAU DE LUC

Cuvée Veredus



IDENTITE

Couleur	Rouge
Cépage	Carignan, mourvèdre, syrah et grenache
AOC	Corbières
Millésime	2019
Degrés	14,5 % vol
Potentiel de garde	8 à 10 ans min
Rendement	30 hl/ha

TERROIR

Sols	Argilo calcaires et galets roulés.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vendanges	Manuelles.
Vinification	Macération d'environ 20 jours à température maîtrisée et ponctuée de remontages. Vinification en grains entiers du carignan et du grenache.
Elevage	12 mois en fût de chêne français.

DEGUSTATION

	Robe grenat intense.
	Nez de réglisse, confiture de mûre et d'olive noire.
	Une bouche riche, ample, des tanins puissants mais bien enrobés.
Finale	D'une belle longueur, des notes épicées de fruits noirs et de poivre.

SERVICE

Accords mets et vins	Pièce de bœuf ou magret de canard et chutney aux figes.
Service	16/18 °C

FORMAT DISPONIBLE

Format	75 Cl
--------	-------

PARTICULARITE

Terroir historique, les vignes y poussent depuis plus de 2000 ans. Les notes uniques de garrigue et d'épices et la complexité du vin accompagneront parfaitement un repas travaillé.



Léger
Fruité
Épicé
Puissant