



CHÂTEAU COULON TERRASSES DE LÉZIGNAN



IDENTITÉ

Couleur	Rouge
Cépages	Syrah 80%, Grenache 20%
AOC	Corbières
Millésime	2022
Degrés	14,5 % vol
Potentiel de garde	8 à 10 ans min
Rendement	30 hl/ha

TERROIR

Âge moyen des vignes	24 ans
Sols	Terrasses de l'Orbieu.
Influence	Dans un couloir venté.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

TECHNIQUE

Vendanges	Manuelles.
Vinification	Macération carbonique de la syrah, vinification en grains entiers du grenache. Les 2 cépages sont ensuite assemblés pour un élevage particulier.
Élevage	En cuve béton.

DÉGUSTATION

	Robe grenat à reflets pourpres.
	Épicé, arômes de poivre noir, genièvre et tapenade.
	Attaque élégante : arômes de chocolat noir, figue, camphre, gingembre et olive noire.
Finale	Tanins matures et soyeux. Longue Finale.

SERVICE

Accords mets et vins	Côte de bœuf grillée ou camembert braisé.
Service	16/18 °C

FORMAT

Format	75 cl
--------	-------

Nouvelle cuvée, premier millésime.

Terroir les Terrasses de Lézignan qui prétend au disputé titre de **Cru du Languedoc**, à l'instar de son grand frère le cru Boutenac. Une bouteille pleine de promesse. Un style moderne tourné vers l'avenir !

