



# FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

## CHÂTEAU COULON Éole



### IDENTITÉ

Couleur	Rouge
Cépages	Syrah 35%, Carignan 35%, Grenache 15%, Mourvèdre 15%
Appellation	AOP Corbières
Millésime	2020
Degrés	13,5 % vol
Sucre résiduel	< 1 g
Potentiel de garde	4 à 5 ans
Rendement	30 hl/ha

### TERROIR

Âge des vignes	Plus ou moins 30 ans.
Sols	Argilo calcaires et galets roulés.
Influence	Forte exposition au soleil.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

### TECHNIQUE

Vendanges Manuelles pour sélectionner les plus belles grappes.

Vinification Macération thermorégulée sans sulfites ajoutés avec égrappage et foulage de la syrah pendant 20 jours, fermentation en grains entiers du carignan, du grenache et du mourvèdre.

Élevage En cuve inox.

### DÉGUSTATION

Œil Robe rubis aux reflets violets.

Nez Intense de tapenade, fenouil et épices.

Bouche Vin concentré, soyeux, épicé au parfum de griottes.

Finale Notes de bois de santal et fruits noirs.

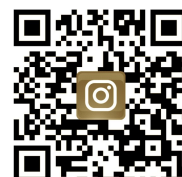
### SERVICE

Accords mets et vins Côtelettes d'agneau grillées ou tartare de bœuf.  
Service 16/18 °C

### FORMAT

Formats disponibles 75 Cl

*Éole est un hommage au Cers, vent dominant qui souffle tant au sommet des Corbières. Ici un classique, avec des arômes gourmands de fruits rouges et d'épices. La garrigue en bouteille !  
2021 : Challenge Millésime Bio Silver.*



FAMILLE FABRE - Château de Luc - 1 rue du Château 11200 Luc sur Orbieu - FRANCE  
+33.(0)4.68.27.10.80 | info@famille-fabre.com | www.famillefabre.com

