



A.O.P Corbières

CHATEAU HAUTERIVE LE HAUT « Faïti »



Cépages : Carignan, Grenache, Mourvèdre

Terroir : Grès de Boutenac, galets de Hauterive-Gasparets, argilo-calcaires

Rendement moyen : 40HI/ha

Titre alcoométrique : 14% Vol.

Vinification : Mise en cuve des raisins entiers pour une macération carbonique. De 18 jours environ avant pressurage pneumatique. Elevage : en bouteilles

Dégustation : Vin de caractère, équilibré, qui présente une belle complexité pour agrémenter de bonnes occasions conviviales ou simplement familiales...

Accord mets/vins :

Robe pourpre, limpide. Arômes de fruits mûrs et épices. Attaque en bouche soutenue, bien définie avec une impression de texture ample et élégante.