

CHÂTEAU
BEL ÉVÊQUE
Cuvée CARDINAL

AOC CORBIÈRES Rouge élevé en fût de chêne
Millésime 2013

SOL Argilo-calcaire

CÉPAGES 50% Mourvèdre - 35% Syrah - 15% Grenache

DEGRÉ 13,5%vol.

VINIFICATION Raisin issu d'une exploitation qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée. Récolte manuelle. Longue macération. Elevage en barrique.

DÉGUSTATION Couleur intense et profonde. Nez généreux et complexe avec des notes de raisin bien mûr, de réglisse et de violette associées à un boisé fin et délicatement vanillé. Remarquable structure en bouche avec beaucoup d'ampleur et de gras, une magnifique construction tannique et une longue succession de saveurs méditerranéennes.

POTENTIEL DE GARDE 15 ans

CONSEILS DE SERVICE A carafes

TEMPÉRATURE DE SERVICE 17° à 18°C.

ACCORDS CULINAIRES Viandes rouges, gibier, agneau. Fromages à pâtes molles.

PALMARÈS

Médaille d'Or au Concours Féminale 2015 (Cuvée 2012)

Médaille de Bronze au Concours Général Agricole 2015 (Cuvée 2012)

Médaille d'Or au Concours des Meilleurs Vins français en Allemagne (Allwines Cologne / Cuvée 2011)

Médaille d'Argent au Concours des Vinalies Internationales 2013 (Cuvée 2011)

Médaille d'Argent au Concours Interprofessionnel Corbières 2014 (Cuvée 2011)

Médaille d'Argent au Concours Féminale 2014 (Cuvée 2011)

Médaille d'Argent au Challenge to the best French wines for Asia 2014 (Allwines & HKSA / Cuvée 2011)

