

LES
TERROIRS

CORBIÈRES

Le Labyrinthe

Rouge 2017 - 14%

75 CL

Terroir : argilo-calcaire

Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache noir

Vinification : vendange égrappée et foulée, macération à froid pendant 2 jours puis macération longue en cuve béton.

Élevage : 20% en fût de 1 an.

Couleur : robe d'un rouge profond avec des reflets violacés.

Arômes : nez de fruits rouges accompagné de légères notes de vanillées et épicées.

En bouche : la bouche est dense et gourmande, aux notes légèrement grillées. Belle longueur sur le fruit.

Conseils du sommelier : filet de bœuf aux giroles, navarin d'agneaux aux pommes de terre, etc.

Servir chambré entre 16°C et 18°C.



 **GUILLAUME
Gangloff**

25, avenue du Stade
66600 RIVESALTES - France
☎ 09 82 25 63 84

✉ contact@guillaume-gangloff.com
guillaume-gangloff.com