



LIBERWINES



LES GOURGOULES

A.O.P. 2022

Uva: 45% Syrah, 25% Grenache, 25% Carignan, 5% Mourvèdre

Amadurecimento: Sem passagem por madeira

Graduação Alcoólica: 14,5%

Temperatura: 15 - 16°C

Vinícola: Château de Caraguilhès

Enólogo: Pierre Gabison

Origem: Boutenac-Corbières, França



Notas de Prova: Vermelho rubi profundo e denso, exibindo uma concentração agradável com reflexos violáceos. Aromas concentrados de frutas pretas, com notas de noz-moscada e pimenta. O nariz complexo confere maturidade ao vinho. Paladar com ataque sedoso, com notas de pimenta, amora e azeitona preta. Os taninos contribuem com uma boa estrutura e equilíbrio.



Técnica de Vinificação: Fermentação tradicional e maceração carbônica da uva Syrah e apenas carbônica da Carignan.



Harmonize com: Carnes frias e assadas, costeletas de cordeiro grelhadas, porco assado com ameixas, pato com azeitonas.