



Une passion vigneronne depuis 1933 ...

L'INFERNALE 2019



Terroir : Boutenac - Lezignan-Fontfroide



Sol : argilo – calcaire



Rendement : 30-35 hl/ha

Surface de Production : 15 ha



Cépages : Grenache 70 %, Syrah 30%



Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale, travail de la vigne rigoureux et dans le respect de la biodiversité. Entièrement égrappée, le Grenache et la Syrah sont vinifiés traditionnellement.. Cuvaïson longue de 20 jours apportant de la complexité de la rondeur et une longueur en bouche surprenante.

Dégustation : Robe grenat limpide et brillante. Un premier nez gourmand de petit fruit des bois et de fraises sauvages. Un second nez complexe de violette et de garigue.

En bouche, l'attaque est vive avec une explosion de fruits rouges suivi d'un milieu de bouche suave, élégant, souligné par une note de cacao. Finale puissante, typique du terroir des Corbières.



Accord Mets & Vins : L'Infernale se mariera parfaitement avec une vos apéritifs , aubergines farçies à la tomate, parillade de viande à la plancha.



Garde : 2 à 4 ans



Récompenses:

Millésime 2018 : OR Concours Général Agricole
OR C. Interprofessionnel. Des Corbières
Argent Vinalies nationales
1 Étoile Guide Hachette 2021

Millésime 2017 : Médaille OR Concours Général Agricole 2019
Médaille ARGENT C. Interpr. des Corbières 2019

Millésime 2016 : Médaille BRONZE C. Interpr. Corbières 2018

Millésime 2014 : Guide Hachette 2017

Millésime 2013 : Guide Hachette 2016

