Château Maylandie
Le Cabanon rouge / Vieilles Vignes
A.O.C. Corbières -12.5% vol.

Cépages : 50% Grenache – 20% Cinsault – 20% Carignan – 10% Syrah

Sol : coteaux caillouteux argilo-calcaires

Conduite du vignoble : suivant les cahiers des charges Agriculture Raisonnée et VITEALYS® et dans le respect de la législation sur l'hygiène et la sécurité de l'industrie agroalimentaire HACCP

Vinification : vendange éraflée entièrement. Macération préfermentaire à froid (8°) pendant 48 heures pour le grenache et la syrah. Fermentation classique de 15 jours avec contrôle des températures

Elevage : cuve inox et bouteilles

Habillage : bouteille bordelaise tradition – 75 cl – capsule en alu-complex – bouchon en synthétique

Conditionnement : en carton de 6 bouteilles couchées avec poignée

Caractéristiques : robe cerise Burlat avec des reflets fuchsia. Nez franc et complexe, à la fois épicé et fruité. Il est sur le fruit frais comme la groseille blanche. Puis notes de fumé, accompagnées d'une pointe de pain d'épices. En bouche, l'attaque est franche. On retrouve des notes épicées comme les poivres mais aussi un accent grillé comme le moka. Les tanins sont fondus et fins, le vin est fondant. Longue finale fraîchement épicée. Se déguste entre 14 et 15° et accompagne idéalement les grillades et les planchas de porc et de poulet, ainsi que la charcuterie.

Distinctions : *Le Petit Futé des Vins 2006 et 2007*, *Dussert- Gerber 2006*, *Maxi Cuisine*, *Cuisine Actuelle*, *Toulouse Femmes*, *Paris Match*, *Amitiés Chrétiennes*, *Vins et Terroirs Authentiques* et *La Revue des Gourmands*

Potentiel annuel : 40 000 bouteilles