



DOMAINE la
Combe Grande

Aoc Corbières

CUVEE ESPERE 2010

Mis en bouteille à la propriété par nos soins

Cépage

Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre

Terroir

Sol argilo Calcaire

Climat méditerranéen

Vinification et élevage

Les raisins sont ramassés à la main. Macération carbonique.

Elevage en fûts de chêne pendant 8 mois.

Dégustation :

La robe est pourpre, le nez intense, complexe avec des notes de fruits à l'alcool, de cannelle et de vanille.

La bouche est pleine et équilibré. La finale est dense et persistante.

Température de service 18°/20°

Récompenses :

1 étoile au Guide Hachette 2013

Médaille d'Argent au Concours Corbières 2013

Conditionnement :

Carton de 6 bouteilles 75cl couchées

Magnum 1.5l



SARL VIGNOBLES SOURNIÉS TIBIE

Chemin de Garrigue Plane – 11200 CAMPLONG D'AUDE – France

Siret 53155681900013 – TVA FR7253155689

Tél. 33 (0)4.68.75.38.28 - Mobile : 33 (0)6.84.19.78.23

Mail : domaine.combegrande@orange.fr - site : www.domainecombegrande.fr