



FORTES TÊTES

A.O.P CORBIÈRES ROSÉ



HISTORIQUE

« Ici on est têtue et obstiné. Plus qu'ailleurs. » Telle est la devise de nos Créateurs de Vins. Depuis 1932, de générations en générations, on cultive ici des vignes dans des endroits des plus inaccessibles aux conditions climatiques difficiles, entre rigueur de l'hiver, canicule estivale et résistance au fort vent de Cers. C'est en étant amoureux de la nature et fiers de leurs origines que ces jeunes viticulteurs et viticultrices se sont ralliés et ont fédérés leurs énergies pour créer cette cuvée à leur image. Décliné en blanc, rosé et rouge, ce vin s'inscrit dans la plus pure tradition en Corbières.

VIGNOBLE

- **Cépage** : Syrah - Grenache - Cinsault.
- **Terroir** : Vignes sur terrasses basses et moyennes composées d'alluvions anciennes du quaternaire avec de nombreux galets, de texture limono-sableuse ; sols bruns rougeâtres propices à des cuvées aromatiques, bordés d'amandiers et de cyprès centenaires.
- **Mode de conduite** : Gobelet.
- **Rendement** : 50hl/ha.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La cuvée A.O.P Corbières « *FORTES TÊTES ROSÉ* » est obtenue par saignée un débourage à froid puis fermentation en jus clair à basse température afin de préserver au maximum le potentiel aromatique du raisin.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Dégustation** : Robe pétale de rose soutenue par des reflets légèrement bleutés. Nez puissant et chaleureux avec des notes de fraises mûres et de fruits exotiques. Ample et friand en bouche, vif et persistant finissant sur une grande finesse.
- **Tenue et conservation** : À consommer dans les 2 ans.
- **Gastronomie** : Charcuterie et repas léger d'été.
- **Service** : Très frais 8-10°C.

