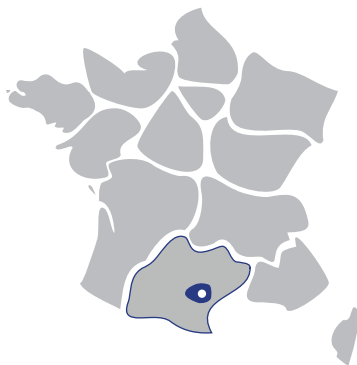




L'ENCLOS DE FERRAND

AOP CORBIÈRES



CÉPAGES
Mourvèdre
Grenache Noir

ÉLEVAGE



en cuves.

TERROIR

Narbonne, Occitanie, France

HISTOIRE

« La culture raisonnée de nos vignes reste la règle absolue. En cours de labélisation HVE de niveau 3 »

— **Véronique et Serge SERIS**

Une famille talentueuse et rigoureuse, à qui la vigne s'est naturellement imposée. Avec une certification HVE3, la quintessence s'impose dans un tableau méditerranéen, entre mer, montagne et canal du midi !

Sols argilo calcaires, gravettes ocre en surface. Vignes exposées Sud-Ouest à flanc de garrigues.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Une robe d'un rubis intense et brillant aux nuances grenat.



LE NEZ

Un nez de fruits confits à l'alcool, épicé en finale.



EN BOUCHE

Un vin puissant, rond, très gras, avec une belle matière.

ACCORDS METS-VINS



Il accompagne avec bonheur toutes les viandes rouges, notamment le gibier à poil, un pot au feu, un civet, le magret de canard, les fromages...

COULEUR

● Rouge

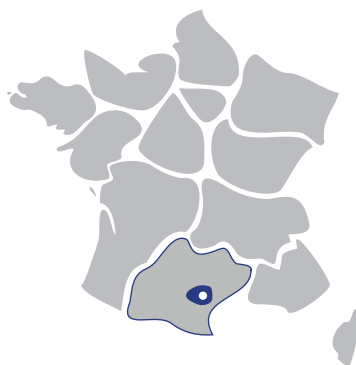
FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Vendange à pleine maturité pour les 2 cépages. Rendement 35hl/ha. Fermentation, pigeage 2 fois par jour. Élevage en cuve et soutirages réguliers, aération avant mise en bouteille.



CÉPAGES

Grenache noir
Mourvèdre

ÉLEVAGE



En cuves, avec
soutirages réguliers.

TERROIR

Aude, Occitanie, France

HISTOIRE

« La culture raisonnée de nos vignes reste la règle absolue. En cours de labélisation HVE de niveau 3 »

— Véronique et Serge SERIS

Les initiales by AG : V pour Véronique & S pour Serge. Les Seris: Vignerons d'art.

Une famille talentueuse et rigoureuse, à qui la vigne s'est naturellement imposée. Avec une certification HVE3, la quintessence s'impose dans un tableau méditerranéen, entre mer, montagne et canal du midi !

Sols argilo calcaires, gravettes ocre en surface. Vignes exposées Sud-Ouest à flanc de garrigues.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Une robe d'un rubis intense et brillant aux nuances grenat.



LE NEZ

Un nez de fruits confits à l'alcool, épicé en finale.



EN BOUCHE

Un vin puissant, rond, très gras, avec une belle matière.

ACCORDS METS-VINS



Il accompagne avec bonheur des Escargots à la plancha crème andalouse, Cassoulet, Figuettes des Corbières.

COULEUR



Rouge

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Vendange à pleine maturité pour les 2 cépages. Rendement 35hl/ha. Fermentation, pigeage 2 fois par jour. Élevage en cuve et soutirages réguliers, aération avant mise en bouteille.