

Château Hortalà

Corbière Rouge

Surface du vignoble : 36 ha
Rendement : 35 hl/ha
Cépages :
60% syrah
40% grenache
Terroir : argilo-calcaire
Vinification : macération 12 jours
maturation en cuve 2 ans
Garde : jusqu'à 5 ans
Mise en bouteille : à la propriété
Degré alcoolique : 14%/Vol.
Volume production : 11000 bouteilles



Au cœur du vignoble des Corbières, le domaine du Château Hortalà entoure le petit village de Cruscades, situé entre les villes historiques de Narbonne et Carcassonne. Il appartient à la même famille depuis plusieurs siècles.

Une terre de tradition, des cépages méditerranéens cultivés sur les meilleures parcelles, voilà le secret d'une cuvée complexe et stylée.

Notes de dégustation

Robe : rubis, intense et profonde.

Arômes : le nez délicat et enivrant dévoile des senteurs de fleurs capiteuses (pivoine) mariées aux notes de fruits mûrs (cerise, fraise des bois, mûre et cassis). A l'aération, le vin exprime plus de fraîcheur avec des senteurs de garrigue et de laurier.

En bouche : tanins souples et onctueux, véritable gourmandise par sa richesse fruitée, son bel équilibre et sa finale élégante marquée par des arômes d'épices et de poivre.

Conseils de consommation : servir en carafe à 16° C.

Accompagne : côtes de bœuf rôties aux cèpes, souris d'agneau confites, cassoulet, cailles farcies aux cerises, Pastilla de pigeon, fromages de caractère (maroille, munster), dessert chocolaté, et pourquoi pas en apéritif avec des olives et de la charcuterie.

Bouteille 75cl	Cols/ Palette	Cols/ Carton	Cartons/ Rang	Rangs/ Palette	Dimensions L x l x h en cm			Poids en kg		
					Bouteille haut/diam	Carton	Palette	Bouteille 75cl	Carton	Palette
Bordelaise Séduction Bouchon liège	630	6	7	15	31,5 / 7,2	47,5 / 32,4 / 9	120 / 100 / 151	1,3	8,3	885

Adresse de correspondance : Bernard Hédon
338 rue de la Vieille Poste, 34000 Montpellier (France)
+33 (0) 675 05 87 88
bernard.hedon@chateau-hortalà.com

SIREN 432761005 / CVI 111 11 000 80
TVA intracommunautaire FR 10432761005

** Sud de France*

www.chateau-hortalà.com