



# Douglass WILLIAMS

## Vin rouge



<b>Appellation:</b>	AOP Corbières
<b>Cépages :</b>	Syrah (70%) - Carignan (15%) -Grenache (15%)
<b>Alc. /Vol.:</b>	14 %
<b>Sol/vignoble :</b>	Vin riche et puissant sélectionné sur des parcelles situées sur des coteaux calcaires recouverts de galets roulés.
<b>Vinification :</b>	Le Carignan bénéficie d'une macération carbonique tandis que la Syrah suit une vinification plus classique avec égrappage. Après assemblage, la fermentation alcoolique se termine en fûts de chêne.
<b>Couleur:</b>	Ce vin rouge a une belle couleur rouge écarlate.
<b>Nez:</b>	Bouquet aromatique mêlant fruits compotés, épices et notes de conifères.
<b>Degustation:</b>	Tannins élégants avec une légère vivacité. Le vin est bien équilibré entre le fruit, les épices et une belle fraîcheur.
<b>Conservation:</b>	Entre 5 et 7 ans
<b>Food pairing:</b>	Se marie parfaitement avec des viandes rouges, ou plateau de fromages.



Une collection de vins créée par le Chef Douglass Williams. Le chef Douglass Williams a passé des décennies à maîtriser son art dans des cuisines du monde entier avant d'être désigné comme l'un des meilleurs nouveaux chefs de 2020 par le magazine Food and Wine, qui l'a qualifié de "maître de la texture".  
Connu pour son hospitalité généreuse, son sourire et son esprit qui illuminent la pièce, Douglass Williams s'engage à faire la différence tant dans la cuisine que dans la communauté.



**Wines & Brands**  
+33 (0)6 07 71 20 36  
contact@winesandbrands.com  
257 Allée du Mas Nègre  
34970 Lattes  
FRANCE

