

<u>Appellation :</u>	AOP Corbières
<u>Cépages :</u>	Cinsault- Grenache Gris – Syrah - carignan
<u>Alc. / Vol. :</u>	13,5 %
<u>Sol :</u>	Colluvions gréseuses et calcaire Vignoble certifié HVE3
<u>Vinification :</u>	Pour chaque cépage, une légère macération pelliculaire est pratiquée ainsi qu'un débouillage à froid.
<u>Couleur :</u>	Couleur rose clair aux nuances coralliennes
<u>Nez :</u>	Arômes de framboise et de groseilles
<u>Dégustation :</u>	Frais et rond avec des saveurs de cassis et de fruits des bois. Notes de pierre à fusil et d'épices.
<u>Conservation :</u>	Jusqu'à 3 ans.
<u>Mets et vins :</u>	Un vrai délice et recommandé par le chef Gilles Goujon pour accompagner sa recette Signature « Salade contemporaine de Tomates « anciennes » comme une coupe glacée estivale.

**Les Vins du Chef Gilles Goujon – Cuvée Gourmet**

Pour Gilles Goujon, être Chef se traduit depuis toujours par une capacité à montrer le chemin vers la quête de l'excellence. En 1996, il devient lauréat du titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France ». Première étoile au Guide Michelin en 1997, Deuxième étoile en 2001, et consécration suprême en 2010 avec l'attribution de la Troisième étoile et la désignation du titre de Chef de l'année, ceci, après avoir obtenu l'année précédente cinq toques au Gault et Millau. Comme pour ses plats, le chef a sélectionné des vignes d'exception. Les cuvées « Gourmet » sont en effet issues de raisins scrupuleusement choisis et élus par le Chef. Son savoir-faire révèle en soi toute l'élégance, la puissance et la subtilité des vins du Sud de la France.