

Appellation:	AOP Corbières
Cépages:	Cinsault/ Syrah / Grenache
Alc./Vol.:	13,5 %
Sol:	Colluvions gréseuses et calcaire
Vinification:	Pour chaque cépage, une légère macération pelliculaire est pratiquée ainsi qu'un débourage à froid.
Couleur:	Couleur rose clair aux nuances coralliennes
Nez:	Arômes de framboise et de groseilles
Dégustation:	Frais et rond avec des saveurs de cassis et de fruits des bois. Notes de pierre à fusil et d'épices.
Conservation:	Jusqu'à 3 ans.
Mets et vins:	Un vrai délice et recommandé par cheffe Justine Piluso, notamment pour des apéritifs, tapas et salades légères.

**Collection de vins créée par Justine PILUSO – Cuvée Gourmet!**

Justine Piluso a fait ses armes au sein de cuisines renommées comme Le Boeuf sur le Toit (Paris), La Mirande (Avignon), Paul Bocuse (Shangai). Animée par des valeurs propres et encouragée par son mari, ils créent en 2016 le restaurant Le Capiello, Paris XVème, qui, dès 2017, se hisse au sommet de TripAdvisor Paris. Justine est alors remarquée et réalise une participation mémorable à TopChef France 2020, se distinguant par sa joie de vivre et son authenticité. Sa mission est simple : Nous rassembler autour d'une table.