

Appellation:	AOP Corbières
Cépages:	Carignan / Syrah / Grenache
Alc./Vol.:	14 %
Sol:	Plaine avec enherbement des vignes.
Vinification:	Récolte mécanique nocturne avec sélection parcellaire et égrappage total. Macération pré fermentaire à froid pendant 3 jours avec 3 remontages par jour. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures (25° à 27°C) pendant 30 jours avec 2 remontages par jour. Pressurage avec séparation des différentes qualités de presse.
Couleur:	Une robe de grenat profonde.
Nez:	Le nez révèle des senteurs de cassis et de cerise avec notes légèrement épicées.
Dégustation:	Vin riche, fruité et élégant avec des tannins soutenus. A servir entre 12 et 15°C.
Conservation:	4 ans.
Mets et vins:	Idéal pour accompagner plusieurs recettes de Justine Piluso, notamment celles à base de viandes rouges ou d'abats.

**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.