

CHÂTEAU REMOULY
A.O.C. CORBIÈRES
ROUGE

Producteur

Philippe Courrian

Histoire

La famille Courrian, propriétaire en Médoc du Château Tour Haut Caussan et en Corbières du Château Cascadais est fière d'avoir découvert et planté en vigne, voilà une dizaine d'années, le terroir de 10 hectares du Château Rémouly. C'est la cuvée de cette nouvelle aventure vigneronne que Philippe Courrian vous présente, aujourd'hui.

Géographie

Ce vignoble du Languedoc se situe dans les Corbières Centrales sur le terroir de Saint Victor, commune de Saint-Laurent. Les vignes sont plantées sur des terrasses hautes, du Rec de Remouly (ruisseau drainant les pluies orageuses) avec un sol argilo-calcaire de cailloux roulés charriés puis déposés par les eaux. L'altitude est de 165 m. Le climat est méditerranéen aux influences tempérées par la vallée fraîche où s'étire le vigoble.

Vignoble et conduite

Une importance est accordée à la conduite du vignoble, chaque parcelle est paysagée comme un jardin. Philippe Courrian pratique la culture raisonnée et se passionne pour les oliviers. Les vendanges sont manuelles et effectuées par une équipe d'andalous. Le rendement est de 45 hl maximum par hectare.

Cépages rouges

Ce vin rouge est un assemblage de Carignan 60 %, Grenache 20 % et de Syrah 20 %.

Vinification et élevage

La vinification est traditionnelle, dans un chai rénové et clair avec une cuvaison longue. Elevage partiel (40%) en fûts de chêne. Embouteillage d'une cuvée unique, élevage en tiré-bouché pendant 12 mois.

Dégustation et gastronomie

Robe rouge rubis, assez soutenue. Le nez est aromatique et fruité, souligné par une jolie vanille boisée. Un rouge gourmand sur de jolis tanins souples, bien arrondis, évoluant vers des notes de garrigues et de cerises bien mûres. Parfaitement indiqués pour consommer tout au long des repas, sur des viandes grillées ou mitonnées, sur volaille et gibier ainsi que les gâteaux au chocolat noir et bien entendu les fromages.
Température de dégustation : 18°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux Tradition Allégée cétie champagne	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.21	kg
Carton		
Dimensions	23.5 x 16 x 30.7	cm
Poids	7.38	kg
UCV/carton	6 avec croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	760	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401002817	
Gencode carton	Millésime : 2003	3569403002815
Code palette		

