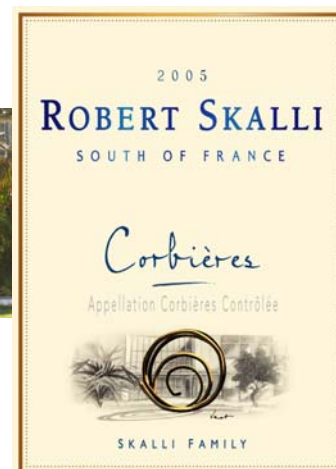


ROBERT SKALLI

SON VIN TIENT PAROLE

Corbières 2005



Des terroirs sélectionnés :

Pour exprimer au plus près la véracité des Corbières, Robert Skalli a sélectionné différents terroirs. La sélection 2005 est issue des Corbières centrales, à partir des coteaux et terrasses de Montbrun, Monseret et Ornaisons.

Des vinifications qui révèlent le caractère du terroir :

Une sélection de Carignan vieilles vignes (plus de 40 ans) vinifié en macération carbonique longue pour la structure et la concentration, de Syrah élaborée en macération longue égrappée pour la matière et la texture des tanins.

Élevage

Pas d'élevage en fûts, nous avons préféré privilégier et révéler la pureté et le naturel du raisin ainsi que le caractère du terroir.

Notes de dégustation :

- Couleur : pourpre intense et profond.
- Aromatique : nez complexe, notes d'olive noire, de tapenade.
- Gustatif : attaque en bouche ample et riche en saveur (olive, épice). Un tannin enrobé favorise l'équilibre de la fin de dégustation, toute en longueur, en plénitude et en persistance.

Service de garde

- Servir à 16/18 °C avec de la cuisine méditerranéenne traditionnelle : charcuteries, viandes rouges, gibiers, fromages de chèvre (Pélardon) ou de brebis, cassoulet,...
- Garde de 4 à 6 ans