

# CHÂTEAU BEL ÉVÊQUE

AOC CORBIÈRES Rouge  
Élevé en fût de chêne  
Millésime 2021

**CÉPAGES** 45% Syrah - 35% Mourvèdre - 10% Grenache - 10% Carignan

**VINIFICATION** Raisin issu d'une culture qualifiée à Haute Valeur Environnementale de niveau 3. Récolte manuelle. Longue macération. Elevage en barrique.

**DÉGUSTATION** Couleur chaude et lumineuse. Nez intense et riche, avec des notes de garrigue, de cassis et de pain chaud. La bouche est bien exprimée, suave, avec de la rondeur. Les tannins sont délicats et ronds. Belle et longue persistance des saveurs.

**POTENTIEL DE GARDE** 12 ans.

**DEGRÉ** 13.5 %vol.

**CONSEILS ET TEMPÉRATURE DE SERVICE** À carafes. 17° à 18°C.

**ACCORDS CULINAIRES** Viandes rouges, rôtis. Chocolat.

## PALMARÈS

Médaille d'Argent Concours des Grands Vins de France à Mâcon 2022 (cuvée 2018)

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2022 (cuvée 2018)

Médaille d'Argent 36<sup>ème</sup> Concours Interprofessionnel des grands Vins de Corbières (cuvée 2018)

Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2020 (Cuvée 2017)

Lauréades D'Argent Concours 2020 (Cuvée 2017)

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2020 (cuvée 2017)

Médaille d'Or au Concours des Vinalies Internationales 2018 (Cuvée 2015)

Médaille de Bronze au Challenge International du Vin 2018 (Cuvée 2015)

Médaille d'Argent au Concours des Vinalies Internationales 2017 (Cuvée 2014)

Médaille d'Argent au Concours Féminale 2015 (Cuvée 2012)

Médaille de Bronze au Challenge International du Vin 2015 (Cuvée 2012)



**VINS PIERRE RICHARD**  
SUD DE FRANCE

– Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN

T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – contact11@vinspierrerichard.fr

[www.vinspierrerichard.com](http://www.vinspierrerichard.com)

