

CHÂTEAU
BEL ÉVÊQUE
CUVÉE CARDINAL

AOC CORBIÈRES Rouge élevé en fût de chêne
Millésime 2019

CÉPAGES 65% Syrah - 35% Mourvèdre

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

DÉGUSTATION Couleur intense et profonde. Nez généreux et complexe avec des notes de raisin bien mûr, de réglisse et de violette associées à un boisé fin et délicatement vanillé. Remarquable structure en bouche avec beaucoup d'ampleur et de gras, une magnifique construction tanique et une longue succession de saveurs méditerranéennes.

POTENTIEL DE GARDE 15 ans

DEGRÉ 13,5 %vol.

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

ACCORDS CULINAIRES Viandes rouges, gibier, agneau. Fromages à pâtes molles.

PALMARÈS

Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2022 (Cuvée 2019)

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2017, 2019 (Cuvée 2014 et 2016)

Médaille d'Argent au Vinalies Internationales 2013, 2017 (Cuvée 2011 et 2014)

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

Médaille de Bronze au Concours Général Agricole 2015 (Cuvée 2012)

Médaille d'Or au Concours des Meilleurs Vins français en Allemagne Allwines Cologne 2013 (Cuvée 2011)

Médaille d'Argent au Concours Interprofessionnel Corbières 2014 (Cuvée 2011)

Médaille d'Argent au Féminale 2014 (Cuvée 2011)

Médaille d'Argent the best French wines for Asia 2014 (Cuvée 2011)



VINS PIERRE RICHARD – Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN

SUD DE FRANCE

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

www.vinspierrerichard.com

