



# DOM BRIAL

## Confidentielle 2024

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES ROUGE



### TERROIR

Terrasses Argilo-calcaires

### CÉPAGES

Syrah - Grenache noir

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Élevage dans une amphore en forme de jarre en grès pendant 6 à 8 mois

### DÉGUSTATION

Belle robe intense grenat aux reflets violines  
Nez de cassis, de mûres sauvages, d'épices et de violettes

Bouche ample, ronde et concentrée, marquée par des notes de réglisse

**PRIX PUBLIC : 20,75 €**

DOM BRIAL

14 Avenue Maréchal Joffre, 66390 Baixas  
04 68 64 22 37 - [www.dom-brial.com](http://www.dom-brial.com)

