

Note de dégustation

Couleur : La robe est pourpre avec des reflets noirs.

Nez : Notes de fruits à l'alcool (orange douce confite - cointreau), ainsi que quelques notes d'épices douces (cardamome) et balsamiques (menthol).

Bouche : Le vin présente de la finesse et une belle structure tannique, toute en douceur : les tanins sont présents, de nature crayeuse, et bien enrobés.

Des arômes de chocolat au lait et d'épices de Noël viennent compléter l'ensemble.



Appellation : AOP St-Chinian

Terroir : Sol schisteux

Millésime : 2020

Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache

Rendement : 30 hl/ Ha

Vignoble : Conversion en agriculture biologique depuis juillet 2020

Vendanges : Manuelles en caissette

Vinification : Egrappage puis vinification cépage par cépage, macération 20 à 30 jours avec maîtrise des températures

Élevage : En cuve un an avant l'assemblage et la mise en bouteilles à l'automne

Degré alcoolique : 14°5

Potentiel de garde : 2 à 4 ans

Mis en bouteille au domaine

Prix TTC bouteille 75 cl - départ cave : 9,60 €