

### Note de dégustation

**Couleur :** Pourpre avec des reflets grenat.

**Nez :** Complexe : notes de confiture de mûres, d'épices (clou de girofle, poivre, noix de muscade).

**Bouche :** Enveloppante avec une belle finale salivante. Le vin est chaleureux, avec des arômes de banane flambée et de caramel au beurre. Des notes de zan (bonbon à la réglisse) viennent ramener de la fraîcheur. Le vin se termine sur quelques notes de tabac blond.



**Appellation :** AOP St-Chinian

**Terroir :** Sol schisteux

**Millésime :** 2020

**Cépages :** 60% Syrah, 40% Grenache

**Rendement :** 25 hl/ Ha

**Vignoble :** Conversion en agriculture biologique depuis juillet 2020

**Vendanges :** Manuelles en caissette et sélectives

**Vinification :** Egrappage puis vinification dans des jarres de terre cuite, macération pendant plus d'un mois avec pigeage quotidien

**Elevage :** En jarre pendant dix mois avant l'assemblage et la mise en bouteilles à l'automne

**Degré alcoolique :** 14°5

**Potentiel de garde :** 3 à 5 ans

**Mis en bouteille au domaine**

**Prix TTC bouteille 75 cl - départ cave :** 16,80 €