

Note de dégustation

Couleur : Grenat avec des reflets noirs

Nez : Intense, complexe et solaire : fruits noirs confiturés, cerises noires à l'alcool et amandes sèches

Bouche : Riche et chaleureuse en attaque. Les tanins sont présents, et ramènent de la tenue au vin sans accrocher. Les arômes sont ceux de la mûre et des épices, l'ensemble lié par quelques notes beurrées. L'ensemble est gouleyant et moderne.

A boire légèrement rafraîchi.



Appellation : AOP St-Chinian

Terroir : Sol schisteux

Cépages : 90% Grenache, 10% Syrah

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

Elevage : En cuve quelques mois avant l'assemblage et la mise en bouteilles au printemps

Degré alcoolique : 13°5

Température de service : A boire légèrement rafraîchi, entre 14 et 16°C

Mis en bouteille au domaine