

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

Cépages : 60% Syrah, 40% Grenache

Rendement : 25 hl/ Ha

Vignoble : Conversion Agriculture biologique

Vendanges : Manuelles en caissette et sélectives

Vinification : Egrappage puis vinification dans des jarres de terre cuite, macération longue avec pigeage quotidien

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

Degré alcoolique : 14°

Mis en bouteille au domaine

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