



Schistes en velours

Maturité, structure, velouté



AOP St Chinian / Millésime 2022



Cépages :
85% Syrah, 15% Grenache noir



Terroir : schistes (sélection parcellaire)
Les baies sont dégustées régulièrement afin de déterminer la maturité et donc la date optimale des vendanges.



Vinification :
Fermentation alcoolique de raisins en fin de maturité (vendange foulée) suivie d'une macération pendant 1 mois avec contrôle de la température. Fermentation malo – lactique. Décuvages puis soutirages et assemblages.



Dégustation :
Robe d'un rouge très sombre
Nez épicié et fruité (fruits noirs surtout)
Bouche volumineuse et structuré, accompagnée de tanins veloutés, avec des notes de fruits noirs et de prunes bien mûres



Accords mets & vins :
A déguster entre 16°C et 18°C
Garde de 5 ans
Embellira merveilleusement bien vos viandes en sauce, tajines ou gibiers