



## Trajectoire

Classique, indémodable



AOP St Chinian / Millésime 2021



Cépages :  
85% Syrah, 15% Grenache noir



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



Vinification :  
Fermentation alcoolique de la vendange foulée puis macération pendant 1 mois avec contrôle de la température. Fermentation malo - lactique.  
Décuvages suivis de soutirages, enfin élevages 30% en fûts de chêne pendant 12 mois (fûts de chêne d'un ou deux vins) et 70% en cuve béton. Assemblages.



Dégustation :  
Robe d'un rouge sombre  
Nez boisé et fruité (fruits noirs)  
Bouche volumineuse avec des tanins ronds et un boisé fondu, qui s'accompagne d'arômes de fruits noirs bien mûrs



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