



L'élégance des Hommes

Sérieux, intense, bien élevé mais se fait attendre



AOP St Chinian / Millésime 2021



Cépages :

Syrah, 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 puis macération pendant 1 mois avec contrôle de la température. Fermentation malo - lactique. Décuvages suivis de soutirages, enfin élevage en fûts de chêne neufs pendant 18 mois

Dégustation :



Robe d'un rouge très sombre

Nez épice, boisé et fruité (fruits noirs)

Bouche ample et équilibrée, accompagnée de tanins veloutés, suivie d'une finale sur les fruits noirs

Accords mets & vins :



A déguster entre 16°C et 18°C et ouvrir 1h avant

Garde de 10 ans

Soutiendra élégamment vos viandes rouges, gibiers ou encore des fromages de caractère

