



## Schistes en velours

Maturité, structure, velouté



AOP St Chinian / Millésime 2023



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 épice et fruité (fruits noirs)

Bouche volumineuse et structurée, 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

