



Trajectoire

Classique, indémodable



AOP St Chinian / Millésime 2021



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 la vendange foulée puis macération pendant 1 mois avec contrôle de la température. Fermentation malo - lactique. Décuvages suivis de soutirages, enfin élevage 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