

CLASSIC Rouge 2016

AOP Saint-Chinian

Certifié HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Sols:	Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Carignan, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
Cépages:	Grenache: 39 %, Carignan: 22 %, Mourvèdre: 22 %, Syrah: 17 %,
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri
Date des vendanges:	16 septembre au 5 octobre
Vinifications:	Traditionnelles, avec cuvaisons de 4 à 6 semaines.
Élevage:	Cuves béton, et barriques de 3 à 10 ans (pour syrah et mourvèdre) sur lies.
Traitement du vin:	Non collé, non filtré
Degré alcoolique:	13,5 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl et 1,5 l

Notes de dégustation:

Le profil aromatique de ce vin est fondu et typé. Il mêle des notes de cacao, d'épices et de poivre mais aussi de cassis et de griotte. En bouche cette palette se complète avec du thym, de la réglisse, du café et des notes fumées. Sa structure lui confère de la rondeur mais aussi de la fraîcheur et une belle longueur où l'on retrouve des notes de torréfaction.

Conseils de dégustation:

Compte tenu de sa structure mais aussi de sa fraîcheur ce vin s'exprimera sur de nombreux plats. Son caractère aromatique typé lui confère bien entendu une prédilection pour les mariages à une cuisine méditerranéenne mais son potentiel est bien plus large. Pour une parfaite expression de ce vin une température de service voisine de 18 °C sera idéale.

