

## **GRAND VIN Rouge 2011**

A.O.C Saint-Chinian

<b>Sols:</b>	Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah)
<b>Cépages:</b>	Mourvèdre: 35 %, Syrah: 41 %, Grenache: 15 %, Carignan: 9 %
<b>Vendanges:</b>	Manuelles, en cagettes, avec tri.
<b>Début des vendanges :</b>	14 septembre
<b>Vinifications:</b>	Traditionnelles, avec cuvaisons de 5 à 6 semaines. Fermentations malolactiques en barriques pour syrah et mourvèdre
<b>Élevage:</b>	Barriques (pour Syrah et Mourvèdre), élevage sur lies
<b>Traitement du vin:</b>	Non collé, non filtré
<b>Degré alcoolique:</b>	14, % vol.
<b>Conditionnement:</b>	Bouteilles bordelaises de 75 cl

### **Notes de dégustation:**

Riche et harmonieux le nez offre des arômes dans un registre du grillé (empyreumatique), des fruits noirs, du café torréfié avec des notes fraîches légèrement mentholées. En bouche, on trouve beaucoup de volume et de rondeur avec un équilibre qui reste frais malgré la puissance du vin.

### **Conseils de dégustation:**

L'éventail des associations mets et vins possibles est très large compte tenu de la puissance et en même temps de la fraîcheur de ce vin. Les viandes, en particulier les gibiers, lui conviendront parfaitement. Il pourra aussi supporter des plats plus relevés et épicés.