

## **GRAND VIN Rouge 2008** A.O.C Saint-Chinian

- Sols:** Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah)
- Cépages:** Mourvèdre: 34 %, Syrah: 43 %, Grenache: 14 %, Carignan: 9 %
- Vendanges:** Manuelles, en cagettes, avec tri.
- Début des vendanges :** 19 septembre 2007
- Vinifications:** Traditionnelles, avec cuvaisons de 5 à 6 semaines. Fermentations malolactiques en barriques
- Élevage:** Barriques (pour Syrah et Mourvèdre), élevage sur lies
- Traitement du vin:** Non collé, non filtré
- Degré alcoolique:** 14.5 % vol.
- Conditionnement:** Bouteilles bordelaises de 75 cl

### **Notes de dégustation:**

Au nez des notes de torréfaction, de fruits noirs, de cuir neuf et de réglisse se fondent harmonieusement.

L'attaque en bouche est volumineuse et annonce beaucoup de densité (*que certains n'imaginent pas dans ce millésime*). La finale est dans la continuité, le vin tapisse la bouche de son velouté pour y laisser des notes de garrigue très persistantes.

### **Conseils de dégustation:**

De par sa richesse et son équilibre, ce vin pourra accompagner avec bonheur de nombreux mets. Même si les viandes grillées le mettent bien en valeur, il pourra aussi s'exprimer sur des plats puissants tels que daubes ou civets et pourquoi pas un lièvre à la royale.