

CLASSIC Rouge 2008

AOC Saint-Chinian

Sols:	Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Carignan, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah)
Cépages:	Grenache: 34 %, Carignan: 31 %, Syrah: 17 %, Mourvèdre: 18 %
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri
Début des vendanges:	19 septembre 2006
Vinifications:	Traditionnelles, avec cuvaisons de 4 à 6 semaines.
Élevage:	Cuves béton, et barriques (pour syrah et mourvèdre) sur lies.
Traitement du vin:	Non collé, non filtré
Degré alcoolique:	14 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl

Notes de dégustation:

Le premier nez affiche des arômes de cerise puis arrivent des notes d'épices douces, de garrigue (thym en particulier), de cacao et de torréfaction cet ensemble constitue un bouquet fondu avec beaucoup de caractère.

La bouche affiche une grande souplesse avec une texture très élégante et équilibrée où la fraîcheur est présente en particulier sur la finale où elle contribue à sa longueur en bouche.

Conseils de dégustation:

Ce vin pourra accompagner de nombreux mets, en particulier les plats méditerranéens. Il s'exprimera très bien avec des viandes rouges, mais aussi des viandes blanches et des volailles. Seuls des plats trop épicés ou sucrés ne permettront pas de révéler ses notes de garrigue.