

GRAND VIN Rouge 2015

A.O.C Saint-Chinian

Sols:	Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
Cépages:	Mourvèdre: 36 %, Syrah: 45 %, Grenache: 12 %, Carignan: 7 %
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri.
Date des vendanges :	15 au 30 septembre
Vinifications:	Traditionnelles, avec cuvaisons de 5 à 6 semaines. Fermentations malolactiques en barriques pour syrah et mourvèdre
Élevage:	Barriques de 3 à 10 ans (pour Syrah et Mourvèdre), élevage sur lies
Traitement du vin:	Non collé, non filtré
Degré alcoolique:	14 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl

Notes de dégustation:

Ce vin offre une grande palette aromatique. Il marie harmonieusement des arômes de fruits rouges, cerise essentiellement, des senteurs de garrigue très florales, des arômes de tilleul, des notes grillées et résiniques.

La structure en bouche est dense, ronde et fraîche avec une grande longueur où des notes d'amandes grillées ressortent.

Conseils de dégustation:

Compte tenu de la richesse et de la fraîcheur de ce vin, il s'exprimera très bien sur de nombreux plats et pourra accompagner harmonieusement des mets assez relevés et épicés.

Pour une expression idéale une température de service voisine de 18 °C sera souhaitable.

