

LM Rouge 2018 A.O.C Saint-Chinian

***Certifié Haute Valeur Environnementale
et en Conversion Agriculture Biologique***

Sols:	Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
Cépages:	Syrah: 33 %, Grenache: 29 %, Mourvèdre: 22 %, Carignan: 15 %
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec sélection des plus belles grappes de toutes les parcelles.
Date des vendanges :	17 septembre au 1 octobre
Vinifications:	En demi-muids de 500 l, avec cuvaisons de 5 à 6 semaines. Fermentations malolactiques en barriques.
Élevage:	Barriques de 3 ans, élevage sur lies
Traitement du vin:	Non collé, non filtré
Degré alcoolique:	14,5 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl

Notes de dégustation:

Le nez révèle au début des fruits noirs (mûre en particulier) fondus avec des senteurs de garrigue et en particulier du thym pour se prolonger par des arômes de bâton de réglisse. En bouche, arrivent de la fraise des bois et de la myrtille avec du café torréfié, du poivre et des épices.

L'attaque est veloutée et en même temps très fraîche. Ces tanins soyeux prolongent longtemps en bouche le bouquet de ce vin.

Conseils de dégustation:

La richesse et la complexité de cette cuvée lui autorise de nombreuses associations. Toutefois, des mets pas trop relevés et épicés permettront de mieux apprécier son élégance. Une température de service voisine de 18 °C sera idéale pour le déguster.

