



CLASSIC Rouge 2022 AOC Saint-Chinian

Certifié Agriculture biologique (AB)



Sols:	Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Carignan, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
Cépages:	Grenache: 49 %, Carignan: 21 %, Mourvèdre: 18 %, Syrah: 12 %.
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri
Date des vendanges:	7 septembre au 27 septembre
Vinifications:	Les raisins sont éraflés, foulés et non sulfités à la vendange. Les vinifications sont traditionnelles, avec une cuvaison de 4 à 6 semaines.
Élevage:	Cuves béton sur lies.
Traitement du vin:	Non collé, non filtré
Degré alcoolique:	13,5 % vol.

Notes de dégustation:

Le bouquet de ce vin mêle des arômes de fruits rouges, en particulier de cerise avec une pointe de réglisse sur un fond de parfums de garrigue (thym, romarin, cistes...).

Cette palette aromatique s'appuie sur une structure en bouche très ronde avec des tanins souples mais qui mettent en avant une belle fraîcheur.

Conseils de dégustation:

Compte tenu de sa structure très souple et de sa finesse, ce vin s'exprimera sur de nombreux plats. Son caractère typé lui confère bien entendu une prédilection pour les mariages à une cuisine méditerranéenne, mais son potentiel est bien plus large.

Pour une parfaite expression de ce vin une température de service voisine de 16 à 18 °C sera idéale.