



CLASSIC Rouge 2019 AOC Saint-Chinian

*"Des arômes floraux et fruités nuancés, avec des violettes,
du romarin et beaucoup de fruits rouges juteux.
La texture est soyeuse, avec des tanins fins qui enrobent la bouche.
La finale est tellement juteuse".*

Montréal Gazette - Bill-zacharkiw. Sept 2021

Sols:	Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Carignan, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
Cépages:	Grenache: 34 %, Carignan: 22 %, Mourvèdre: 20 %, Syrah: 24 %.
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri
Date des vendanges:	24 septembre au 04 octobre
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.
Certifications :	H.V.E et Agriculture biologique en 2021

Notes de dégustation:

Le profil aromatique de ce vin est fondu et typé. Il mêle des notes de baies rouges, des senteurs de garrigue et des notes de cacao. Sa structure est tout en rondeur, avec beaucoup de fraîcheur et une belle longueur où l'on retrouve de la cerise, des épices et des notes torréfiées.

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.