

## CLASSIC Rouge 2018 AOP Saint-Chinian

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

<b>Sols:</b>	Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Carignan, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
<b>Cépages:</b>	Grenache: 34 %, Carignan: 22 %, Mourvèdre: 20 %, Syrah: 24 %
<b>Vendanges:</b>	Manuelles, en cagettes, avec tri
<b>Date des vendanges:</b>	17 septembre au 1 octobre
<b>Vinifications:</b>	Traditionnelles, avec cuvaisons de 4 à 6 semaines.
<b>Élevage:</b>	Cuves béton, et barriques de 3 à 10 ans (pour syrah et mourvèdre) sur lies.
<b>Traitement du vin:</b>	Non collé, non filtré
<b>Conditionnement:</b>	Bouteilles bordelaises de 75 cl et 1,5 l

### **Notes de dégustation:**

Le nez de ce vin mêle des notes d'herbes de la garrigue et du maquis (qui entourent les vignes) ainsi que des arômes de cerise. On retrouve aussi en bouche des notes grillées qui se mêlent à ce bouquet.

La structure est veloutée tout en montrant de la fraîcheur et de la sapidité qui se prolonge en bouche.

### **Conseils de dégustation:**

Ce vin pourra accompagner des plats méditerranéens à base de tapenade noire, de légumes confits (tel qu'un tian de légumes) mais aussi des côtelettes d'agneau aux herbes ou des plats familiaux tels qu'un hachis Parmentier ou un petit salé aux lentilles. Il s'exprimera au mieux en hiver à une température de service entre 17 et 18° et en été il supportera d'être servi un peu plus frais, entre 15 et 17°.