

GRAND VIN Rouge 2016

A.O.C Saint-Chinian

Certifié HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Sols:	Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
Cépages:	Mourvèdre: 34 %, Syrah: 47 %, Grenache: 11 %, Carignan: 8 %
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri.
Date des vendanges :	15 septembre au 5 octobre
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:	13,5 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl

Notes de dégustation:

Le premier nez révèle des arômes de fruits noirs, en particulier de mûre. Puis le bouquet complexe dévoile des notes de violette et de poivre de Sichuan en particulier. En bouche, on retrouve de la cerise noire ainsi que des notes grillées. L'attaque est onctueuse et se prolonge par une structure ronde avec du volume et beaucoup de fraîcheur qui lui confèrent une belle longueur.

Conseils de dégustation:

La complexité et l'élégance de ce vin permettent de l'accorder avec des plats très gouteux. Il s'accordera bien par exemple avec un magret de canard, une daube (de bœuf ou de gibier) mais aussi une volaille rôtie. Il ne faudra pas hésiter à le goûter avec certains fromages affinés comme un munster, cela peut réserver de belles surprises.

La température de service devra être entre 17 et 18°C pour laisser exprimer au vin la complexité de ses arômes et sa texture veloutée.

