

## **CLASSIC Rouge 2015**

AOP Saint-Chinian

<b>Sols:</b>	Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Carignan, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
<b>Cépages:</b>	Grenache: 41 %, Carignan: 27 %, Mourvèdre: 17 %, Syrah: 15 %
<b>Vendanges:</b>	Manuelles, en cagettes, avec tri
<b>Date des vendanges:</b>	15 au 30 septembre
<b>Vinifications:</b>	Traditionnelles, avec cuvaisons de 4 à 6 semaines.
<b>Élevage:</b>	Cuves béton, et barriques (pour syrah et mourvèdre) sur lies.
<b>Traitement du vin:</b>	Non collé, non filtré
<b>Degré alcoolique:</b>	13,5 % vol.
<b>Conditionnement:</b>	Bouteilles bordelaises de 75 cl et 1,5 l

### **Notes de dégustation:**

La robe est d'un rouge rubis assez soutenu pour un vin à forte proportion de grenache. Le nez dégage beaucoup de fraîcheur, complexe et très fondu, il allie des notes de torréfaction, de fumé et de garrigue mais aussi que de cacao et de réglisse associées à des arômes de fruits noirs et de griottes. L'attaque en bouche est veloutée, relevée par une belle fraîcheur qui se prolonge en bouche avec une trame fine qui favorise une bonne persistance de la palette aromatique.

### **Conseils de dégustation:**

Jeune, ce vin gagnera à être aéré et servi à une température voisine de 18 °C. Plaisant dans sa jeunesse, il possède toutefois un potentiel de garde. Jusqu'à une dizaine d'année, il conservera l'expression de son terroir. Il pourra accompagner de nombreux plats à l'exception de recettes trop relevées ou salées/sucrées.