

GRAND VIN Rouge 2014

A.O.C Saint-Chinian

Sols:	Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
Cépages:	Mourvèdre: 36 %, Syrah: 45 %, Grenache: 12 %, Carignan: 7 %
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri.
Date des vendanges :	12 au 26 septembre
Vinifications:	Traditionnelles, avec cuvaisons de 5 à 6 semaines. Fermentations malolactiques en barriques pour syrah et mourvèdre
Élevage:	Barriques (pour Syrah et Mourvèdre), élevage sur lies
Traitement du vin:	Non collé, non filtré
Degré alcoolique:	14 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl

Notes de dégustation:

Le nez de ce vin affiche clairement son caractère sur une base empyreumatique. On y trouve entre autre des notes d'écorce mouillée, de torrification, de cacao et de fruits noirs. Ce large éventail aromatique est mis en avant par une structure souple et veloutée que soutient une bonne fraîcheur.

Conseils de dégustation:

Ce vin, plus puissant qu'il n'y paraît sera assez polyvalent à table, pouvant se marier avantageusement avec des mets délicats comme des plats plus puissants et épicés. Il s'exprimera au mieux à une température voisine de 19 °C et gagnera à être aéré dans sa jeunesse par une mise en carafe. Facile à boire jeune du fait de sa structure très souple, il possède toutefois un beau potentiel de garde. Avec le temps, il pourra exprimer un autre registre aromatique où l'empreinte de son environnement olfactif s'exprimera encore plus.