



CONFIDENCE

AOP Saint-Chinian



LE VIN

- Cépage(s) : 95% SYRAH / 5% GRENACHE
- Type de Sol : ARGILE CALCAIRE
- Rendement : 35 hl/ha
- Âge des vignes : 45 ans
- Vendange : MANUELLE
- Production annuelle moyenne : 1 500 bouteilles
- Degré Alcoolique : 15%
- Disponible en 75cl
- Elevage 12 mois en demi-muids

VIGNIFICATION

Vendanges manuelles égrappées. Vinification traditionnelle et macération longue 50 jours. Fermentation Malo-Lactique en barriques.

Hand-harvested and destemmed. Traditional vinification and maceration 50 days. Malolactic fermentation in barrels.

APPRECIATION GUSTATIVE

Belle robe rouge foncé profond. Nez fruits rouges, cassis, vanillé. Notes torréfiées grillées en bouche.

Beautiful deep dark red colour. Nose of red fruit, blackcurrant and vanilla. Notes roasted notes on the palate.

POTENTIEL DE GARDE – CONSEILS DEGUSTATION

10 ans, à déguster à 18°C, carafage très fortement conseillé
10 years, best served at 18°C, decanting strongly recommended

ACCORD METS ET VINS

Viandes rouges et relevées, plats en sauce. Spicy red meats, dishes in sauce.