



L'AMPHORIQUE

AOP Saint-Chinian



LE VIN

- Cépage(s) : 95% CARIGNAN/ 5% GRENACHE
- Type de Sol : ARGILE CALCAIRE
- Rendement : 25 hl/ha
- Âge des vignes : 80 ans Carignan
- Vendange : MANUELLE
- Production annuelle moyenne : 2500 bouteilles
- Degré Alcoolique : 13,5%
- Disponible en 75cl
- Élevage 12 mois en amphore

VIGNIFICATION

Vendanges manuelles en cagette. Vinification en macération carbonique. Fermentation Malolactique en amphore. Hand-picked in crates. Vinification by carbonic maceration. Malolactic fermentation in amphora.

APPRECIATION GUSTATIVE

Séduisante robe rouge grenat, nez complexe, fruité et évolutif sur des notes de garrigues et d'épices. Bouche ample et complexe avec une diversité de fruits noirs.
Attractive garnet-red colour, complex, fruity and evolving nose with notes of garrigue and spices. Ample and complex on the palate with a variety of black fruits.

POTENTIEL DE GARDE – CONSEILS DEGUSTATION

5 ans, à déguster à 18°C.
5 years, best served at 18°C.

ACCORD METS ET VINS

Cette cuvée accompagnera parfaitement vos toasts de tapenade d'olives noires, d'une garbure béarnaise, d'un chop suey aux légumes, ou encore d'une jolie et tendre côte de veau de l'Aubrac.

This wine is the perfect accompaniment to toast with black olive tapenade a garbure béarnaise, a vegetable chop suey, or a lovely, tender Aubrac veal chop. or a tender Aubrac veal chop.

