



SECRETS DE PAUL

AOP Saint-Chinian



LE VIN

- Cépage(s) : 80% SYRAH / 20% CARIGNAN
- Type de Sol : ARGILE CALCAIRE
- Rendement : 35 hl/ha
- Âge des vignes : 35 ans Syrah / 80 ans Carignan
- Vendange : MANUELLE
- Production annuelle moyenne : 13000 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 complexe, boisé, aux notes de caramel, de fruits noirs compotés, moka et chocolat. Bouche structurée, ample, équilibrée et épicée.

Beautiful deep dark red colour. Complex, woody nose with notes of caramel, stewed black fruit, mocha and chocolate. Structured palate, full, balanced and spicy.

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

Accompagne parfaitement les viandes rouges, plats en sauce et relevés.

A perfect accompaniment to red meats, sauces and spicy dishes.