



Surprise

AOP Saint-Chinian



LE VIN - Cépage(s) : 50% Mourvèdre / 30% SYRAH / 20% GRENACHE - Type de Sol : ARGILO CALCAIRE - Rendement : 35 hl/ha - Âge des vignes : 15 ans - Vendange : MANUELLE - Production annuelle moyenne : 35 000 bouteilles - Degré Alcoolique : 14% - Disponible en 75cl

VIGNIFICATION

Vendanges manuelles égrappées. Vinification traditionnelle. Hand-picked and destemmed. Traditional vinification in cement tank followed by resin tank.

APPRECIATION GUSTATIVE

Robe rouge pourpre intense. Nez aux arômes de Petits fruits rouges, de chocolat noir, cassis. Bouche ronde, pleine, très fruitée, des tanins souples avec des notes d'épices douces. Bouche équilibrée et harmonieuse.

Intense purple-red colour. Aromas of red berries, dark chocolate and blackcurrants. Round, full and very fruity on the palate, with supple tannins and hints of sweet spices. Balanced and harmonious on the finish.

POTENTIEL DE GARDE – CONSEILS DEGUSTATION

4 ans, à déguster à 18°C, aération conseillée

4 years, best served at 18°C, aeration recommended

ACCORD METS ET VINS

Vin de plaisir, très gourmand, aux notes fruitées, on se croirait dans les vignes ! Idéal pour une grillade entre amis ou à l'apéritif.

A pleasurable wine, very tasty, with fruity notes, you'd think you were in the vineyards! Ideal for barbecues with friends or as an aperitif.

