



#### ◆ MILLESIME

2019

#### ◆ SOL & CLIMAT

Argilo calcaire.  
Méditerranéen avec un ensoleillement idéal pour les maturités.

#### ◆ CEPAGES

60% Grenache, 40% Syrah

#### ◆ VIGNOBLE

En agriculture biologique depuis 2015.  
Le respect des vignes est une de nos priorités.  
La production est maintenue à 40 hl/ha.

#### ◆ VINIFICATION

La vendange est mécanique.  
Les cépages sont vinifiés séparément.  
Dès son arrivée au chai, la vendange est éraflée et suit une vinification traditionnelle d'une vingtaine de jours durant lesquels pigeages et remontages favorisent l'extraction des arômes qui qualifient notre terroir.

#### ◆ ELEVAGE ET CONDITIONNEMENT

L'élevage se poursuit en cuve quelques mois avant l'assemblage final et la mise en bouteille.

#### ◆ DEGUSTATION

Robe grenat.  
Nez flatteur sur la cerise, le chocolat, l'olive et le poivre noir.  
Bouche gourmande, charnue et ronde.  
Une cuvée tout en fraîcheur à partager entre amis!

Tango pour  
Hélène langoroso

AOP SAINT-CHINIAN

