



◆ MILLESIME

2017

◆ SOL & CLIMAT

Argilo calcaire.

Méditerranéen avec un ensoleillement idéal pour les maturités.

◆ CEPAGES

40% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan, 10% Mourvèdre

◆ VIGNOBLE

Vers la conversion biologique depuis 2012.

Le respect des vignes est une de nos priorités.

La production est maintenue à 35hl/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

Ce n'est qu'après le premier hiver que nous déterminons les cuves qui composeront l'assemblage qui passera les 12 prochains mois en futs de chêne.

Il passera ensuite en cuve pour trouver son équilibre jusqu'à l'automne suivant.

La structure de ce vin offre un possibilité de conservation de 3 à 5 ans.

◆ DEGUSTATION

Robe à teinte rubis.

Un profil minéral d'âtre, de graphite, d'encre et de bonbon à la violette.

Bouche fraîche, profonde et ciselée.

L'expression d'un terroir!

stringendo
Variation

AOP SAINT-CHINIAN

