

Le Vignolet rouge

Appellation

Saint-Chinian

Terroir

Dominante argilo-calcaire

Plateaux calcaires allongés (Nord-est/ Sud-ouest) formés par la mer aux ères secondaire et tertiaire.

Succession de bancs rocheux donnant aux paysages ses couleurs caractéristiques de blancs lumineux de roches vives se mariant aux nuances rouges de bauxites, de grès ou d'argiles.

Cépages

50%syrah

30%grenache

20%mourvèdre

Rendement

40 HI /hectares

Vinification

Egrappage et tri manuel sur la totalité de la récolte.

Macération pré fermentaire à froid pendant 48 heures à 7°C

Fermentation de 10 jours pour le grenache et 15 à 18 jours pour syrah et mourvèdre à température régulée de 24 à 26°C.

Délestages et remontages avec aérations tous les jours pendant les 5 premiers jours de la fermentation puis remontages effectués en fonction des dégustations journalières.

Soutirage et aération tous les 20 jours après la fermentation pendant 3 mois.

Commentaire dégustation

Syrah, grenache et mourvèdre s'entendent à merveille pour donner ce vin à l'expression aromatique complexe (cacao, torréfaction) qui s'enrichit au palais de notes gourmandes de fruits rouges murs. Les tanins sont présents mais fins et la matière souple et ronde. Cette cuvée mérite des viandes blanches, des grillades marinées peut se déguster sans attendre ou peut être conservé en cave 2 à 3 ans. Ce vin étant non filtré une décantation quelques minutes avant le service est recommandée.

