

Vignes Royales rouge

■ Appellation :

AOC Saint-Chinian

■ Couleur :

Rouge

■ Millésime :

■ Cépage(s) :

Grenache, Carignan, Syrah

■ Mode de sélection :

Parcellaire, en fonction du terroir, de l'exposition, du rendement, du cépage et de l'âge de la vigne.

■ Cueillette :

Cueillette manuelle



■ Vinification :

Macération carbonique

■ Elevage :

1 an cuve inox sous azote

■ Température :

16 à 18°

■ Garde :

Peut se consommer jeune. De la patience lui apportera souplesse et velouté. Garde de 6 à 8 ans.

■ Mets d'accompagnement :

Servir sur gibiers, viandes en sauce (civet de lièvre, civet de sanglier, ragoût d'agneau au thym).

■ Commentaires de dégustation :

Très belle couleur rubis sombre chatoyante et chaleureuse. Le nez est le fruit de l'étonnant mariage de la fraîcheur des parfums de violette et des notes chaudes et onctueuses de cacao, de réglisse et de garrigue. Bouche somptueuse, riche, longue, aux splendides tanins veloutés.