

DOMAINE
DU
Sacré Coeur

Appellation Saint-Chinian Contrôlée



Saint-Chinian Rouge

Cette cuvée a été élaborée avec une sélection rigoureuse des meilleurs raisins du Domaine sur des parcelles de carignan, grenache, syrah, cépages types de l'appellation Saint-Chinian. Un vin de garde de 3 à 5 ans pouvant être bu jeune. A consommer de préférence entre 16 à 18°.c sur viandes rouges, gibiers et fromages.

Sols :	Argilo Calcaire
Cépages :	Syrah Grenache noir Carignan Cinsault
% by vol. :	13°
Rendement :	45 Hl/ha
Récolte :	Manuelle et mécanique
Vignification :	Egrappage, foulage et encuvage de 15 à 25 jours avec température régulée, remontages et délestages
Elevage :	En cuve sur lies fines avec micro oxygénation, de 12 à 18 mois
Conditionnement :	Carton de 6 bouteilles bordelaises tradition debout



Les Autres produits

. Saint-Chinian Rosé	Cuvée Jean Madoré Rouge
. Saint-Chinian Blanc	Cuvée Kevin Rouge
. Muscat St Jean de Minervois	Cuvée Charlotte Rouge
	Cuvée l'Ancêtre Rouge