



Terrasses de Maynard

AOP Saint-Chinian Roquebrun

Rouge 2023



CEPAGES

Syrah, Grenache noir, Mourvèdre



VINIFICATION

Vinification en grappes entières (macération carbonique) de 25 à 30 jours



DEGUSTATION

Robe de couleur cerise burlat aux reflets pourpre. Nez puissant aux arômes de fruits noirs, saupoudrés de réglisse. Bouche élégante, équilibrée, aux tanins soyeux, mettant en valeur des arômes d'olives noires avec une pointe de cacao.



RECOMPENSES:

OR Vinalies France 2025

OR Vinalies Internationales 2025

DEGRE: 14

ELEVAGE ET CONDITIONNEMENT

Élevage en cuve inox dans un chai isolé et climatisé. Mis en bouteille à la propriété en bouteille personnalisée « Roquebrun ».

ACCOMPAGNEMENTS

Côte de bœuf d'Aubrac mûrie 30 jours ou un tajine d'agneau.

