



Les Hauts de Saint-Martin

AOP SAINT CHINIAN

ROUGE 2024



CEPAGES

Syrah, Grenache noir



VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges mécaniques nocturnes et vendanges manuelles avec sélection parcellaire. Fermentation en cuve béton, raisin égrappé pour le Grenache Noir avec macération prolongée, macération carbonique (grappes entières) en cuve béton pour la Syrah

DEGRE: 14 %vol



DEGUSTATION

Le sol calcaire renforce l'expression du fruit de cerises rouges et noires du Grenache. La Syrah se fait sa place au soleil sur les schistes pour soutenir le fruit en noir (myrtille, poivre concassé)

TERROIR:

Coteaux de calcaires et de schistes sur les rives de l'Orb, Plus on monte dans les coteaux, plus le schiste prend le pas sur le calcaire.

ACCOMPAGNEMENTS

Avec de belles viandes rouges rôties.

