



Col de la Serre

AOP SAINT-CHINIAN

ROUGE 2025



CEPAGES

Mourvèdre, Grenache, Syrah

DEGRE: 14 % vol.



VINIFICATION

Vinification en grappes entières (macération carbonique 25-30 jours) pour la Syrah et le Mourvèdre et vinification traditionnelle pour le Grenache et le Carignan (pendant plus de 20 jours avec contrôle des températures et pigeage).

ELEVAGE ET CONDITIONNEMENT

Élevage en cuve inox dans un chai isolé et climatisé. Mis en bouteille dans des bouteilles « Bordeaux Languedoc Teinte Antique ».



DEGUSTATION

Robe rouge brillante et limpide. Nez élégant avec un bouquet de fruits épicés. Soyeuse, bien campée sur sa rondeur, la bouche est toute en fruits mûrs épicés.

ACCOMPAGNEMENTS

Ce vin accompagnera parfaitement tous vos repas, particulièrement les viandes et les fromages secs.



RECOMPENSES:

