



AOP ST CHINIAN

Domaine Moulinier

Tradition



Cépages : Syrah, Grenache

Sol : Argilo-calcaire

Vinification: Egrappage, foulage total, pré-fermentation à froid pendant 3 jours.

Puis fermentation à 22°C. Cépages vinifiés séparément.
Cuvaison de 2 semaines.

Elevage: En cuve inox

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Robe pourpre aux reflets grenat. Disque cerise noire brillant. Nez intense très concentré et plein de fraîcheur, exhalant des parfums de fruits noirs et de baies sauvages, rehaussés de notes épicés.

Attaque vive aux tanins souples et fins. Bouche dévoilant une évolution sur des arômes soyeux rehaussés d'une touche sauvage. Finale équilibrée.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Au cours d'un repas en accompagnement de plats de viandes en sauce ou de fromages.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z