



### Philosophie

Révéler et faire découvrir les crus & terroirs remarquables du Sud de la France en favorisant les vieilles vignes et les terroirs d'altitude.

### Terroir

Le terroir du St Chinian s'étend sur 3000 Ha au pied du massif du Caroux et de l'Espinouse, en plein cœur des monts languedociens. Le vignoble est dominé au nord par des sols de schistes et de grès de l'ère primaire tandis que le sud est caractérisé par des sols calcaires de l'ère secondaire et tertiaire. Le climat est de type méditerranéen « frais » avec un superbe ensoleillement et une pluviométrie modérée (700 mm). La singularité de ce terroir est selon nous l'incroyable expression aromatique et minérale de la syrah sur schistes !

### Vinification

Chaque parcelle est récoltée à pleine maturité et vinifiée séparément : - Syrah : égrappage total, macération pré-fermentaire à froid de 48h suivi d'une cuvaison longue avec extractions douces et macération post-fermentaire à chaud - Grenache : égrappage total, macération pré-fermentaire à froid de 48h suivi d'une cuvaison longue avec extractions douces et macération post-fermentaire à chaud - Mourvèdre : égrappage total, cuvaison longue avec extractions douces et macération post-fermentaire à chaud

### Elevage

Elevage en cuve béton/inox sur lies fines pendant 6 mois pour affiner la structure et développer le fruit et les épices.

### Assemblage

Notre sélection parcellaire est ainsi orientée autour de cette singularité : - Syrah sur sols de schistes du Cambrien et Ordovicien pour apporter finesse aromatique et minéralité (60% de l'assemblage) - Grenache et Mourvèdre sur sols calcaires du secondaire pour apporter structure et fraîcheur du fruit (20% de l'assemblage pour chaque cépage)

### Notes de dégustation

Ce vin à la robe rouge profond, nous délivre un bouquet fin et complexe sur des notes de laurier, tapenade et poivre noir. La bouche est riche et suave, révélant des saveurs pures et complexes de fruits rouges frais, d'épices douces avec une belle finale veloutée.