



GAMME LES CONFIDENTIELLES

Cuvée « Mille Étoiles »

AOP Saint-Chinian Rouge 2016

Au cœur de l'appellation Saint-Chinian, Saint-Cels bénéficie d'un terroir exceptionnel. La nature nous offre tous les composants nécessaires à une belle alchimie. Une diversité de sols : coteaux de schistes, des vallons argilo-calcaires autour de Castelbouze, et des galets roulés au bord des cours d'eau du Touloubre et du Vernazobre. Un climat Méditerranéen privilégié, des étés chauds, tempérés par la fraîcheur des nuits. Cette grande amplitude thermique favorise la maturation. La Tramontane, vent du Nord sec et froid vient apporter son aide naturelle à maintenir un bon état sanitaire des vignes.

Nos cuvées Confidentielles sont issues de nos parcelles les plus qualitatives, comme de petites étoiles qui scintillent de mille éclats pour le plaisir des yeux et des papilles.

CÉPAGES ET CULTURE

Assemblage en « trio » de **Syrah** essentiellement pour sa structure et ses arômes épicés, de **Grenache** pour sa rondeur et ses arômes fruités de fraise écrasées notables, et un soupçon de **Mourvèdre** pour sa puissance et ses arômes de fruits noirs et de truffe. Tous les grains de cette cuvée sont issus des vignes les plus anciennes du domaine.

Culture conventionnelle, le domaine est en cours de **conversion en Agriculture Biologique**.

Enherbement partiel des vignes pour une agriculture agroécologique.

Rendement : < 40 hl/ha.

L'âge des vignes est de 25 ans.

Vendange à maturité optimale pour la recherche d'un bel équilibre.

Égrappage total des raisins.

Taille courte à 2 bourgeons par courson.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Cuvaison prolongée pour une extraction lente et délicate des tanins et l'obtention d'une belle matière. Le vin est ensuite élevé en cuve 18 mois. Un collage est effectué si nécessaire puis le vin est embouteillé.

14,5% Alc. /Vol.

DÉGUSTATION

La robe est claire et éclatante. De couleur grenat profond, le cœur affiche de subtils reflets rubis. Le nez est dès le départ à la fois racé et souple, associant des notes de violette, de mûres et de cerises. À l'aération, des notes plus corsées de chocolat, truffe et réglisse apparaissent.

En bouche l'attaque bien que nette et puissante laisse place à une certaine rondeur.

Les tanins, se montrent présents, fermes mais enrobés et bien intégrés. La longueur est intéressante et rendue agréable par l'amplitude du vin apporté par le climat solaire du Languedoc. Un bel équilibre et une belle harmonie pour cet assemblage en trio (Syrah, Grenache, Mourvèdre) dans lequel on retrouve tour à tour en bouche toute la complexité des arômes du nez. Avec le temps ce vin deviendra encore plus charnu, soyeux et élégant pour scintiller à travers les années.

À BOIRE

Température de service 16-18°C.

Ce vin peut se boire dès à présent, cependant nous vous recommandons de patienter 1 à 2 ans.

Son potentiel de garde est de 5 à 10 ans.

ACCORDS METS & VINS

Accompagnera parfaitement des viandes rouges à peine saisies, lui permettant de se révéler de manière épurée, accompagnées de pommes de terre Sarladaises, mais il pourra aussi se distinguer avec des plats plus élaborés et goûteux telle qu'une gardianne de taureau et son riz sauvage de Camargue.

CONDITIONNEMENT

Bouteille (75cl) - Bourguignonne

Cartons de 6 bouteilles avec berceau protecteur.

 Sud de France

