



GAMME LES INTEMPORELLES

Cuvée « Grand Travers »

AOP Saint-Chinian Rouge 2017

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. Plantée en 1975 par le grand-père Henri Calas, « Grand Travers » est une vigne de Carignan, qui baptise aujourd'hui cette cuvée.

CÉPAGES ET CULTURE

Assemblage en « quartet » des cépages typiquement Languedociens. Du **Carignan** (40%) pour ses parfums typés et sauvages associés au **Grenache** (30%), à la **Syrah** (20%) et un soupçon de **Mourvèdre** (10%).

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 moyen des vignes est de 25 ans.

Récolte à maturité optimale. Égrappage total des raisins.

Taille courte à 2 bourgeons par courson.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Cuvaison durant 2 semaines minimum en cuve inox - Maîtrise des températures.

Remontages quotidiens la première semaine de fermentation afin d'extraire le maximum de couleurs et tanins puis plus espacés en fin de fermentation.

Le vin est ensuite mis en bouteille au printemps de l'année suivante. Il ne subit aucun collage et une simple filtration précède la mise en bouteille.

14,5% Alc. /Vol.

DÉGUSTATION

La robe est claire et brillante, de couleur rubis prononcé aux reflets violets.

Le nez est immédiatement accueillant et intense. Le quartet de cépages rois de l'appellation Saint-Chinian, Syrah, Grenache, Mourvèdre, et Carignan s'exprime sur des notes de fruits noirs frais tel que le cassis. À l'aération, des notes de garrigue (thym, origan), d'olives noires et de réglisse typiques de notre terroir apparaissent.

En bouche, l'attaque est dense, ronde, on devine un joli relief. Les arômes de cassis sont présents au départ, puis en milieu de bouche, on retrouve ces notes méditerranéennes d'olives noires et d'herbes de Provence. En fin de bouche ces notes sont soutenues par des tanins affirmés et plaisants offrant ainsi une belle longueur.

À BOIRE

Température de service 14-16°C.

Il pourra être bu dès à présent mais il vieillira parfaitement 4 à 7 ans dans votre cave.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin s'accordera parfaitement avec des côtes d'agneau grillées, gratin dauphinois, un crottin de chèvre et sa petite salade à l'huile de noix.

CONDITIONNEMENT

Bouteille (75cl) - Bordelaise.

Cartons de 6 bouteilles avec berceau protecteur.

