

# SAINT CELS

UNE HISTOIRE DE FAMILLE



## GAMME LES ETINCELLES

### Cuvée « Fée Griottine »

IGP Pays d'Oc Rouge 2024

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 grande 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. Les Etincelles prennent naissance essentiellement dans nos vignes classées en IGP de galets roulés en bord de cours d'eau.

### CÉPAGES ET CULTURE

Un assemblage en trio de cépages dont la réputation n'est plus à faire. Du **Merlot** pour son caractère séducteur, charnu et fruité, de la **Syrah** pour ses qualités colorantes, son côté épicé, et du **Cabernet-Sauvignon** venant structurer cet assemblage.

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

Enherbement partiel des vignes pour une agriculture agroécologique.

Rendement : < 65 hl/ha.

L'âge moyen des vignes est de 17 ans.

Récolte à maturité. Égrappage total des raisins pour l'élaboration de vins souples.

Taille en cordon buissonnant.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Cuvaison de 12 à 18 jours 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 gardé en cuve inox quelques 3 à 6 mois puis rapidement mis en bouteille.

13,5% Alc. /Vol.

### DÉGUSTATION

La robe est claire et éclatante, de couleur rubis profond. Le cœur affiche une belle profondeur et les reflets sont d'un rouge gourmand.

Le nez est intense et rappelle les fruits rouges confiturés, principalement de griottes évoluant vers les cerises kirschées tout en gardant beaucoup de fraîcheur. Après aération, apparaissent des notes grillées et plus épicées sur le poivre.

La bouche est identique au nez révélant de manière harmonieuse le trio de cépages Merlot, Syrah et Cabernet-Sauvignon réhaussés par la chaleur Languedocienne. La texture est étoffée de tanins fermes bien intégrés. L'ensemble présente un bel équilibre savoureux et gourmand. La finale est longue mais sait rester fraîche.

### À BOIRE

Température de service : 12-14°C.

Il pourra être bu dès à présent mais il vieillira parfaitement 3 à 5 ans dans votre cave.

### ACCORDS METS & VINS

Fée Griottine s'accordera avec des mets simples aux couleurs du sud comme une farandole de petits légumes farcis ou des lasagnes bolognaises.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille (75cl) - Bordelaise.

Cartons de 6 bouteilles avec berceau protecteur.

