



*L'appellation St Chinian existe depuis 1982 et couvre 3300 ha. Elle poursuit celle du Minervois dans le département de l'Hérault, toujours sur les contreforts du Massif Central.*

## CÉPAGE

50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre. Le Grenache, apporte gras, épices et fruits, ainsi que couleur et tanins grâce à la macération carbonique. La Syrah, apporte couleur, rondeur, tanins, et épices.

## VIGNOBLE

### *Terroir*

Argilo-calcaire avec un peu de marne.

### *Densité de plantation*

2500 pieds/ha.

### *Climat*

Méditerranéen (Été chaud et sec - Hiver doux)

### *Age moyen des vignes*

20 ans.

### *Rendement*

40 hL/ha.

### *Origine localisation*

St-Chinian. Nos vignes sont situées sur la commune de Muriel les Béziers dans la zone d'appellation St-Chinian. Cet endroit est un des sites viticoles que nous considérons comme un des mieux exposés. La position de nos parcelles permet aux vieilles Syrahs et Grenache d'acquérir chaque année une maturité et une concentration phénolique vraiment exceptionnelle.

## ELABORATION

### *Vendanges*

Manuelle.

### *Vinification*

Les Syrahs sont vinifiés en traditionnel avec une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours. Les Grenaches sont vinifiés uniquement en égrappés. Macération à chaud de quelques semaines.

### *Elevage*

4 mois en barrique pour chaque cépage - Collage - Embouteillage sans filtration.

## LE MILLÉSIME

Le climat de l'année 2016 contraste par rapport à celui de 2015, mais offre finalement de belles surprises. Les premiers mois de cette année 2016 resteront marqués par un hiver particulièrement doux par rapport à la moyenne, avec de rares percées du thermomètre en dessous de 0°C. Par la suite, le printemps s'est avéré plutôt frais et humide, tout en épargnant les vignes des gelées printanières. Avec des mois d'avril et mai en demi-teinte, la période des floraisons a pris un léger retard par rapport au millésime précédent. Succédant à cette intersaison morose, l'été, particulièrement chaud quant à lui, ne débuta véritablement que dans la deuxième moitié du mois de juin. Avec des températures diurnes particulièrement élevées, les nuits sont heureusement restées fraîches y compris entre la floraison et la véraison (15°C en moyenne) développant et préservant tous les potentiels aromatiques de l'ensemble des cépages.

## DÉGUSTATION

Belle couleur rouge rubis profond. Un nez complexe et intense. Belle association de notes fruitées (cerise, prune), d'épices (garrigue, poivre noir), torréfiées (café, chocolat). Très bel équilibre en bouche, avec une structure souple, des tannins suaves et des arômes concentrés. Des notes fruitées combinées à des arômes de chocolat.

## SUGGESTIONS

Brochette d'agneau au cumin, filet d'agneau au romarin et au poivre rose, confit de canard aux herbes, tajine de boeuf aux légumes, Sauté de porc aux pruneaux Fromages

## RÉCOMPENSES

MILLÉSIME 2012 Gold Medal -  
Concours Général Agricole  
MILLÉSIME 2010 Recommended 3  
étoiles Decanter 4 verres Guide  
Hubert

## TEMPÉRATURE

17 - 19 °C

## CONSOMMATION

6 ans