

Aurélie Vic, œnologue vigneronne passionnée, découvre et partage les bonnes pistes vineuses du Languedoc. Car la région est grande et les vins aux saveurs et profils multiples. Faut-il qu'il soit frais et gourmand ? Faut-il qu'il se prête à une cuisine méditerranéenne ? Oui bien sûr mais Aurélie Vic veut plus. Du caractère et de l'équilibre, de la finesse et de l'harmonie, que le vin s'exprime et donne des pistes sur ses origines. Bref que les racines parlent, qu'elles nous relient au sol... que le « jus » exhale les saveurs du sud, un concentré de fruit et de parfums de garrigue, avec du croquant, de la finesse et de la buvabilité bien sûr.



« Le Saint Chinian, une terre de vins !

Le vignoble s'étend de part et d'autre de l'Orb, adossé aux massifs du Caroux et de l'Espinouse. Sous un climat chaud et sec, schistes (au nord) et calcaires (au sud) donnent le meilleur des accueils à la vigne, ou la syrah se fait une part belle parmi les autres cépages de l'appellation. Cultivé par une femme passionnée, non loin du village de Cazedarnes, la vigne exprime ce terroir exceptionnel. »

| | |
|---------------------|---------------------------------|
| Degré | 13.5% |
| Composition | 60% syrah / 40% Grenache |
| Sol | Schistes |
| Conduite | Palissage sur fil, taille guyot |
| Récolte | Manuelle |
| Rendement | 45hl/ha |
| Vinification | Traditionnelle |

« Distingué, ce vin exprime à la perfection le terroir de St Chinian. La robe est profonde avec de jolis reflets violets. Au nez il évoque les épices douces, de subtiles nuances de garrigue (thym, romarin), et des notes de fraises des bois. Le palais est élégant, rond, sacrément gourmand... bref une merveille. »

Température de service 16-18°C.

A table Servez le avec un carré d'agneau et le moment sera délicieux.

Disponibilité Bouteille 75cl