

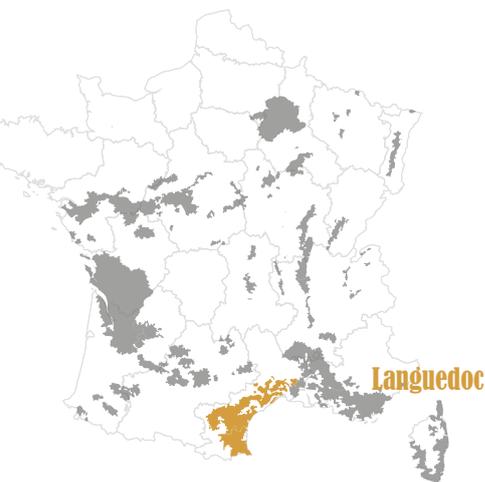
SAINT CHINIAN *Prestige des Aires*

AOP LANGUEDOC rosé

Pays d'Oc

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Terroir : Schistes et argilo-calcaires.

Aire de production du St-Chinian :

Assignan, Babeau-Bouldoux, Berlou, Causse-et-Veyran, Cazedarnes, Cébazan, Cessenon, Creissan, Cruzy, Ferrières-Poussarou, Murviel-lès-Béziers, Pierrerue, Prades-sur-Vernazobres, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Saint-Chinian, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Vioussan, Villespassans.

Répartition de la production totale :

14% rosé, 82% rouge et 4% blanc.

Cépages



Les cépages principaux qui rentrent dans la composition du St-Chinian rosé sont le Grenache Noir, la Syrah Noir, le Mourvèdre et le Lledoner Pelut Noir.

Elaboration - Vinification



Vinification traditionnelle à basse température. Utilisation de pressoirs pneumatiques. Cuves inox thermo régulées.

Dégustation



Robe : Belle robe pétale de rose.

Nez : Notes de petits fruits rouges et de bonbon anglais.

Bouche : La bouche est plutôt généreuse et puissante avec une belle trame acide et fruitée.

Accords mets et vins



Il peut être accordé sur des plats relevés, ou des charcuteries. On le déguste frais à une température de 10°C.

Garde



De suite à 2 ans.

LOUIS AFFRE

