

CHATEAU QUARTIRONI, HAUT COUP DE FOUURES

AOP Saint Chinian

INFORMATION

Appellation : .

Cépage : Syrah, Grenache et Carignan

Alcool : 14°

Certification : Vin certifié Biologique

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Vendanges manuelles pour la totalité des vignes du Domaine. Égrappage, foulage, fermentation en levures indigènes, régulation des températures, délestages, remontages.

Après assemblage, élevage 1 an en foudres de chêne : vin non boisé mais finesse et patine des tanins.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Vrais coteaux

Surface : 13 ha

Type de sol : Terroir schistes altitude (300 à 400 m)

Climat : Méditerranéen, chaud et sec

DÉGUSTATION

Œil : Belle robe brillante entre grenat et rubis.

Nez : Expressif, notes de garrigue, de grillé, d'épices.

Bouche : Laissez vous séduire par cette cuvée à la palette aromatique gourmande et riche : fruits noirs, notes de grillé, de garrigue, épices, réglisse. Vin fin et élégant.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18 °

Accords mets et vins : Idées d'accord : viandes grillées par exemple canard, viandes en sauce au vin, cuisine épicée (épices douces), tomme de brebis.

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Vous pouvez aussi garder ce vin plusieurs années.