

# Pradels Quartironi , Aux Vieux Gobelets

AOP Saint Chinian

## INFORMATION

**Appellation :** .

**Cépage :** Carignan,  
Grenache, Syrah

**Alcool :** 13.5%

**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 des 3 cépages, élevage en cuve puis mise en bouteilles.

## CONDITIONNEMENT

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



## TERROIR

**Région Viticole :** vrais coteaux en pleine nature

**Surface :** 13 ha

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

**Climat :** Méditerranéen, chaud et sec

## DÉGUSTATION

**Œil :** Belle robe brillante entre rubis et grenat.

**Nez :** Expressif, fruit, garrigue.

**Bouche :** Expressive avec du fruit, des notes de garrigue, de la gourmandise avec des notes chocolatées, une élégante rondeur en gardant la fraîcheur de notre beau terroir de schistes d'altitude.

## SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** 18 °

**Accords mets et vins :**

Quelques idées : cuisine "méditerranéenne" avec herbes aromatiques de garrigue, cuisine aux épices douces, viandes grillées, fromages à pâte fleurie.

**Garde :** Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui; pouvant aussi être gardé quelques années.