

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.