



AOC SAINT-CHINIAN ROQUEBRUN

LE CHEMIN DU CALVAIRE

2024

ROUGE

75CL

Privilège

CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : SCHISTE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,45 %

VINIFICATION : MACÉRATION CARBONIQUE AVEC
UNE LONGUE FERMENTATION DE 4 À 5 SEMAINES

Robe pourpre profond aux nuances noires ouvrant sur des
arômes intenses et complexes de fruits à l'eau-de-vie et de
noyau de cerise, d'une belle complexité.

Bouche structurée présentant des notes de clou de girofle avec
une touche de moka et de torréfaction.

Finale sur la fraîcheur marquée par des saveurs fumées
persistantes. Très beau vin à apprécier avec un filet de bœuf
maturé et mariné aux épices.

Médailles :

Médaille d'Or millésime 2023

Concours Vinalies Internationales 2024

Concours International de Lyon 2024



MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

