



AOC Saint-Chinian Roquebrun

LE CHEMIN DU CALVAIRE 2023

ROUGE

75CL

Privilège



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : SCHISTE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5 %

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 mûré et mariné aux épices.

Médailles :

Médaille d'Or millésime 2023

Concours Vinalies Internationales 2024

Concours International de Lyon 2024

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

