



AOC Saint-Chinian

GRANGE DES ASPRES  
2024

ROUGE  
75CL

*Réserve*  
PARTENAIRE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : SCHISTE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

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

Belle robe intense. Nez de petits fruits rouges avec des notes complexes et épicées de garrigue et de tapenade.

Bouche équilibrée aux épices douces, griottes, fruits à l'eau-de-vie avec des notes de caramel, chocolat noir et poivre de Sichuan. Finale riche, soyeuse et persistante.

Medailles :

Or - Concours Vinalies Nationales 2025

Or - Concours International Lyon 2025



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

