



# AOC Saint-Chinian Roquebrun

## MÉMOIRE DU TERROIR 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

Très belle robe pourpre aux reflets noirs. Nez puissant et distingué, développant des notes chaudes de poivre noir écrasé, de chocolat et de cerise burlat. Très belle palette aromatique qui se déploie en bouche avec la violette, la réglisse et le zan. Boisé parfaitement maîtrisé avec des notes d'épices douces s'harmonisant avec la finesse de la vanille et du cacao.

Médailles :

Concours Vinalies Internationales 2024

Concours des Grands Vins de France Mâcon 2024

Concours International de Lyon 2024



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

