



AOC SAINT-CHINIAN ROQUEBRUN

MÉMOIRE DU TERROIR 2023

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 2007

MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

