



Pays France

Région : Languedoc Roussillon

Sous région :

Cépage(s): 60% syrah, 20% carignan, 10% grenache, 10%

mourvèdre

Note de dégustation :

Couleur soutenue. Nez immédiat, exprimant des arômes de cassis, de mûres et d'épices. Bouche généreuse, ronde et suave. Ce vin de caractère offre une belle élégance et des tanins veloutés.

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

77 🙃

Idéal avec un mix de grillades ou une belle entrecôte de bœuf au barbecue. En saison, plat de gibier comme une gique de chevreuil.

Commentaires du sommelier :

Sur le terroir de Saint Christol, composé de galets roulés et de cailloux, Sophie et Fabien Guinand élabore des vins authentiques et caractéristiques du Languedoc. Si la puissance n'est pas une surprise avec le climat solaire de la région, l'équilibre, la gourmandise du fruité et la douceur des tanins demandent un travail consciencieux autant au vignoble qu'à la cave. Ce vin est donc le reflet d'une puissance assumée, domptée par un rigoureux travail de vinification et d'élevage. Une réussite en tous point.



Puissance











