# SAINT CHINIAN ROUGE 2023 " LE CRESTEL " DOMAINE LA MAURERIE

| | |
|---|---|
| Pays | France |
| Région : | Languedoc Roussillon |
| Sous région : | |
| Cépage(s) : | 55% syrah, 35% grenache, 10% mourvèdre |

Note de dégustation :

Couleur rouge grenat profonde. Nez harmonieux, évoquant des arômes de raisins mûrs, de fruits noirs (cassis, myrtille) avec des notes poivrées et torréfiées. En bouche, finesse des tanins et puissance domestiquée par l'élevage soigné en barriques caractérisent le palais. Finale sur le cigare et le chocolat.

| | |
|---|---|
| Température de service : | Entre 16 et 17 C° |
| Potentiel de garde : | 8 ans dans une bonne cave |
| Suggestion(s) gastonomique : | |

Idéal avec une belle pièce de viande rouge grillée (Côte de bœuf) ou en saison, du gibier (gigue de chevreuil)

Commentaires du sommelier :

Sur les coteaux schisteux du vignoble de Saint-Chinian, Michel Depaule élabore de grands vins de terroir, complexes, suaves et raffinés. Le Crestel, issu en majorité de syrah et une cuvée riche, épicée et finement boisée (élevage de 12 mois en barriques neuves).

Puissance