

Cuvée Les Albières 75cl



Typologie : Vin rouge tranquille



Appellation : AOC Saint-Chinian – Berlou



Degré alcoolique : 13.5% contient des sulfites



Cueillette : Manuelle



Cépage(s) : Vieux Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Mode de sélection : Parcelle, exposition à dominante sud, moins de 1kg de raisin par pied, vendange en vert, âge de la vigne : + de 40 ans en carignan, + 20 ans en grenache et syrah, + de 10 ans en mourvèdre.



Vinification et Elevage : Macération à grains entiers pour les vieux carignans. Vendange égrappée pour les autres cépages. Vinification de 28 jours, assemblage en fin de fermentation. Elevage sous cuve inox sous azote à température constante de 15°.



Température de service : 16 à 18°



Garde : +/- 8 ans



Mets d'accompagnement : Viande rouge, gibier.



Commentaires de dégustation : Cette cuvée a une robe de couleur brillante et révèle des notes aromatiques de fruits rouges frais, avec une bonne puissance, de la finesse et de l'élégance soulignée par une bouche aux tanins arrondis.



Typology : still red wine



Appellation : AOC Saint-Chinian – Berlou



Alcohol content: 13.5% contains sulphites



Picking : Hand picking



Grape variety(s) : Old Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Selection method : Plot, predominantly south facing, less than 1kg of grapes per vine, green harvest, age of the vine : over 40 years in Carignan, +20 years in Grenache and Syrah, over 10 years in Mourvèdre.



Vinification / Aging : Whole grain maceration for old Carignans. Harvest destemmed for other grape varieties. Vinification for 28 days, blending at the end of fermentation. Aging : stainless steel tank under nitrogen at a constant temperature of 15°.



Temperature : 16 to 18°



Keeping: +/- 8 years



Accompanying dishes : Red meat, game.



Tasting comments : This cuvée has a brilliant color and reveals aromatic notes of fresh red fruits, with good power, finesse and elegance highlighted by a palate with rounded tannins.