

Schisteil Rouge 75cl



-  **Typologie :** Vin rouge tranquille
-  **Appellation :** AOC Saint-Chinian
-  **Degré alcoolique :** 13.5% contient des sulfites
-  **Cueillette :** Manuelle
-  **Cépage(s) :** Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre
- Mode de sélection :** Parcelaire, en fonction du terroir, de l'exposition, du rendement, du cépage et de l'âge de la vigne.
-  **Vinification et Elevage :** classique, élevage 1 an cuve inox sous azote
-  **Garde :** 2 à 4 ans
-  **Température de service :** 15 à 16°
-  **Mets d'accompagnement :** Viandes rouges ou blanches, volailles (lapin à la moutarde, gigot d'agneau).
-  **Commentaires de dégustation :** Couleur limpide, rouge vermillon. Le nez présente d'agréables parfums de fruits rouges, avec des notes de grillé et de caramel. La bouche très enrobée est parfaitement équilibrée et présente beaucoup de finesse. Belle finale réglissée.

-  **Typology :** Still red wine
-  **Appellation :** AOC Saint-Chinian
-  **Alcohol content:** 13.5% contains sulphites
-  **Picking :** Hand picking
-  **Grape variety(s) :** Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre
- Selection method :** Parcel, depending on the terroir, exposure, yield, grape variety and age of the vine.
-  **Vinification / Aging :** classic, Aging 1 year in stainless steel vats under nitrogen
-  **Keeping :** 2 to 4 years
-  **Temperature :** 15 to 16°
-  **Accompanying dishes :** Red or white meats, poultry (rabbit with mustard, leg of lamb).
-  **Tasting comments :** Clear color, vermillion red. The nose presents pleasant aromas of red fruits, with notes of toast and caramel. The very coated palate is perfectly balanced and presents a lot of finesse. Beautiful liquorice finish.