

# Terroir Calisso 75cl



-  **Typologie** : Vin rouge tranquille  **Appellation** : AOC Saint-Chinian – Berlou
-  **Degré alcoolique** : 13.5% contient des sulfites  **Cueillette** : Manuelle
-  **Cépage(s)** : Sélection de vieux cépages à dominante carignan  
**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** : Macération carbonique et élevage 1 an cuve inox sous azote
-  **Température de service** : 16 à 18°  **Garde** : +/- 6 ans
-  **Mets d'accompagnement** : Magrets de canard aux pêches, viande rouge.
-  **Commentaires de dégustation** : Très belle couleur bigarreau. Le nez est très intense avec des notes épicées de cacao et de cannelle, mais également de fraise et de griotte. Bel équilibre marqué par la personnalité du carignan. Le terroir de Berlou est en pleine expression.

-  **Typology** : Still red wine  **Appellation** : AOC Saint-Chinian – Berlou
-  **Alcohol content**: 13.5% contains sulphites  **Picking** : Hand picking
-  **Grape variety(s)** : Selection of old grape varieties predominantly Carignan  
**Selection method** : Parcel, depending on the terroir, exposure, yield, grape variety and age of the vine.
-  **Vinification / Aging** : Carbonic maceration, Aging 1 year stainless steel tank under nitrogen
-  **Temperature** : 16 to 18°  **Keeping** : 5 to 6 years
-  **Accompanying dishes** : Duck breasts with peaches, red meat.
-  **Tasting comments** : Very beautiful bigarreau color. The nose is very intense with spicy notes of cocoa and cinnamon, but also strawberry and morello cherry. Beautiful balance marked by the personality of Carignan. The Berlou terroir is in full expression.