

Vignes Royales 75cl ou 150cl



-  **Typologie :** Vin rouge tranquille  **Appellation :** AOC Saint-Chinian – Berlou
-  **Degré alcoolique :** 13.5% contient des sulfites  **Cueillette :** Manuelle
-  **Cépage(s) :** Grenache, Carignan, Syrah
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, élevage 1 an cuve inox sous azote
-  **Température de service :** 16 à 18°  **Garde :** +/- 8 ans
-  **Mets d'accompagnement :** Servir sur gibiers, viandes en sauce (civet de lièvre, civet de sanglier, ragoût d'agneau au thym).
-  **Commentaires de dégustation :** Très belle couleur rubis sombre chatoyante et chaleureuse. Le nez est le fruit de l'étonnant mariage de la fraîcheur des parfums de violette et des notes chaudes et onctueuses de cacao, de réglisse et de garrigue. Bouche somptueuse, riche, longue, aux splendides tanins veloutés.

-  **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.