

CHATEAU SAINT-MARTIN DES CHAMPS

AOP SAINT CHINIAN



Cuvée Tradition

Couleur : Rosé

Cépage : 40 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 10 % Carignan, 10 % Cinsault.

Terroir : Argilo Calcaire. Exposition Sud.

Densité de Plantation : 4500 pieds à l'hectare.

Rendement : 35 hl / ha. Limitation des rendements grâce à une taille courte et une vendange en vert si cela est nécessaire.

Mode de culture : culture raisonnée.

Vinification : Les moûts sont obtenus par saignée. Le débourage s'effectue par action du froid. La fermentation alcoolique se déroule sous contrôle des températures.

Elevage : 5 mois en cuve sur lies fines avec une fréquence de bâtonnage déterminée en fonction de la dégustation du maître de chais. Pas de collage. Stabilisation tartrique par le froid.

Conditionnement : Bouteille Bordelaise Tradition 750 ml. Cartons 6 bouteilles.

Potentiel de garde : 2 ans.

Ce vin, servi à une température de 13°C accompagnera vos plats conviviaux de la belle saison tels que salades ou grillades.



APPRECIATION DU SOMMELIER

Ce vin s'habille d'une très jolie robe pâle aux reflets légèrement orangés.

Avec son nez de violettes fraîches, de pêches blanche, frais et puissant, il annonce une bouche franche qui allie fraîcheur et rondeur pour finir persistant, très agréable et convivial.