

CHATEAU SAINT-MARTIN DES CHAMPS

AOP SAINT CHINIAN



Cuvée Vieilles Vignes

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Terroir : Le Vignoble est implanté sur des Coteaux schisteux exposés magnifiquement plein sud. A noter que la pente de ces coteaux est très accentuée.

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 : Comme l'indique son nom, les raisins qui composent l'assemblage de cette cuvée sont issus des vignes les plus âgées du domaine. La récolte est effectuée manuellement et encuvée après avoir été triée. La cuvaison dure entre 20 et 30 jours durant lesquels les moûts sont travaillés essentiellement par délestage et pigeage.

Elevage : Il s'effectue pour la moitié de la cuvée en cuve béton, pour l'autre moitié en fûts de Chêne, pendant 14 mois. Pas de collage. Légère filtration avant la mise en bouteilles.

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

Potentiel de garde : 6 à 8 ans.

Vin à carafier et à servir à une température de 17°C, en accompagnement de plats tels qu'un " Bœuf Bourguignon " par exemple.



APPRECIATION DU SOMMELIER

Sa robe est rouge ambrée foncée.

Au nez, présence d'une réelle palette de parfums: violette, noisette grillée, cachou ...

En bouche, on retrouve les arômes présents au nez. Les tanins sont très agréables, tout en rondeur, mais présentant une agréable fraîcheur.