

CHATEAU SAINT MARTIN DES CHAMPS - AOP ST CHINIAN

LES TERRASSES DE FONTENILLES

Cuvée issu d'une sélection parcellaire. Le vignoble y est implanté en terrasses

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah, Grenache, dominante de Syrah.

Terroir : Argilo calcaire.

Rendement : 30 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 : La récolte est encuvée après triage manuel et égrappage total des raisins. La fermentation ne s'effectue qu'après saignée partielle de la cuve sous contrôle rigoureux des températures. Le temps de macération est de 40 jours

Élevage : Il s'effectue en barriques de Chêne Français (Allier) neuves uniquement. Sa durée varie en fonction des millésimes de 12 à 16 mois. Au terme de l'élevage, toutes les barriques sont dégustées et seules les meilleures sont sélectionnées pour constituer l'assemblage final.

Conditionnement : Bouteille Bourgogne Sommelière 750 ml.
Magnums Bourgogne Tradition 1.5 L. Bouchon liège

Potential de garde : 10 à 12 ans.

APPRECIATION DU SOMMELIER

Ce vin présente une belle couleur sombre intense.

Au nez, il offre des arômes de fruits noirs confits mêlés à des notes torréfiées

La bouche est riche et ample, sa densité faite de tanins à la fois présents et fondus engendrent une longueur savoureuse d'une incroyable persistance.

