

Castelas

Appellation AOP Saint-Chinian



Alcool 12,5%

Rendement 45 hl/ha

Terroir schisteux

Cépages 50% Syrah,
30% Grenache, 20 % Mourvèdre

Vinification traditionnelle,
longue macération.
Élevé en fûts de chêne pendant
environ 12 mois.

Dégustation

Robe grenat, arômes de réglisse, épice douce. Bouche ample avec des tanins fondus et harmonieux.

Accord mets et vins

À servir sur viande rouge ou gibier de nos montagnes.

Durée de garde 4 à 6 ans

Service entre 18 et 20°C

Distinctions

Millésime 2018 : Féminalise Or

Millésime 2023 : Lyon Or

DOMAINE CARRIÈRE AUDIER

Le village, 34390 Vieussan

Tel 06.79.29.37.23

Mail jerome.audier@wanadoo.fr