

VIGNISUS

APPELLATION: AOP SAINT CHINIAN

ALCOOL: 13.5% VOL **RENDEMENT:** 35HL/HA

TERROIR: SCHISTEUX

Cépage:

50% Syrah , 50% Mourvèdre

Vinification:

Vinification traditionnelle, longue macération.

Elevage :

Demi-muids environ 12 mois

Dégustation:

Robe grenat. Arômes de réglisse, épice douce.

Bouche ample avec des tanins fondus et harmonieux.

Accord mets et vins:

A découvrir sur des plats en sauce, une côte de boeuf au thym et romarin, ainsi que du fromage.

Durée de garde: 4 à 6 ans

Service: entre 18 et 20°C

Distinctions :

Millésime 2022 :

Vigneron indépendant

Bronze

Domaine Carriere Audier

Le Village 34390 Vieussan

04.67.97.37.45

jerome.audier@wanadoo.fr

