



SAIN T - CHINIAN

<b>Appellation</b>	AOP SAINT-CHINIAN, LANGUEDOC	
<b>Dégustation</b>	Belle robe rubis éclatante Nez : Des notes de cerises, gelée de mûre, caramel, cacao et épices douces. Bouche : Les tanins sont soyeux et la finale fraîche (anis, poivre blanc) apporte de l'élégance.	Brillant deep ruby Nose : Cherries, jelly of blackberry, caramel, cocoa and soft spices. Palate : Sweet tannins and freshness at the end (anise and white pepper) bring of the Elegance
<b>Vendanges</b>	Vendanges manuelles entre le 5 septembre et le 6 octobre	Hand Harvested - between September 5th and October 5th
<b>Vinification</b>	Sélection des grappes Vinification en barrique neuve de 400 L	Selection of grapes Traditional winemaking in 400 L new barrel
<b>Elevage</b>	Elevage 12 mois en fûts de Chêne	Aged 12 month in French Oak barrels
<b>Cépages</b>	<b>85% Grenache - 15 % Carignan</b>	
<b>Terroir</b>	Sols de Schistes à tendance acide	Schistous soils with a natural tendency to acidity
<b>Vignes</b>	60 ans En 3ème année de conversion vers l'agriculture biologique	60 years old In 3rd year of conversion to organic farming
<b>Service</b>	Un carafage d'une heure facilitera son épanouissement. Servi entre 16 et 18°C	Best to decant for one hour before serving between 16 to 18°C / 61°F to 65°F
<b>Accompagnements</b>	Pièces nobles du bœuf, mais aussi de gibier, n'hésitez pas à l'associer aux cuisines épicées	Nobles parts of the beef and also the game, do not hesitate to associate it with spicy food or extra bitter cocoa
<b>Production</b>	500 bouteilles	
<b>Récompenses</b>	 93 Wine Advocate – Millesime 2014	

## La Dournie... La Dournie...

