



Château
Gilbert & Gaillard

Terre Sauvage

A.O.C Saint-Chinian



Notes de dégustation :

Teinte pourpre foncée. Nez intense de fruits rouges et noires avec de légères notes épicées (Thym, Romarin etc.)

Cépages :

40% Syrah ; 50% Grenache ; 10% Mourvèdre

Terroir :

Plateau calcaire en coteau de l'éocène – 180 mètres d'altitude.

Vinification :

Les raisins sont égrappés et triés manuellement sur tapis puis mis en cuve. La cuvaison est caractérisée par une extraction douce réalisée à l'aide de délestage en début de fermentation. Le travail de macération post-fermentaire est réalisé en fonction de dégustations quotidiennes des jus.

Viellissement : Le vin n'est pas entonné afin de préserver l'expression du fruit et une remarquable minéralité

Accord mets / vins :

Cuisine méditerranéenne, tapas, barbecues

Servir à 18°C

75cl – 13,5%

En conversion

