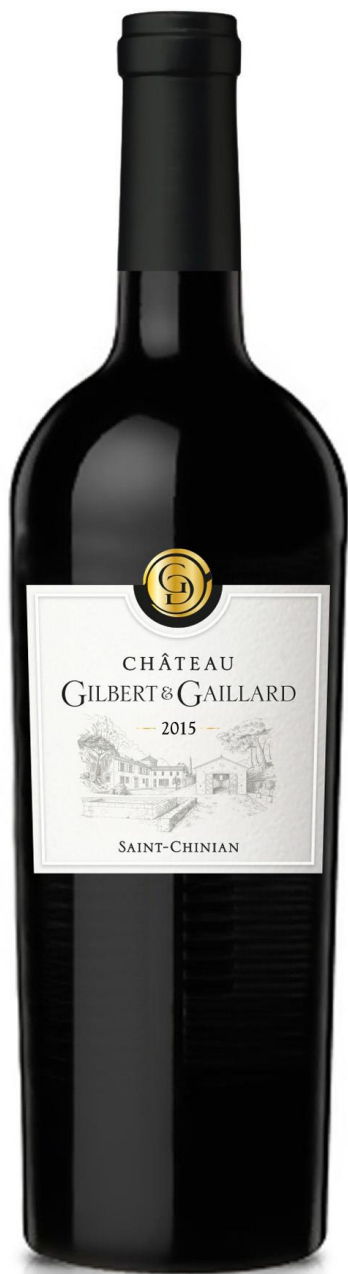




Château
Gilbert & Gaillard

Château
Gilbert & Gaillard

A.O.C Saint-Chinian



Notes de dégustation :

Robe concentrée aux reflets violacés. Le nez est net, agréable, frais, intense et méridional. Accent de fruits noirs et d'épices, réglisse. En bouche, le vin est bien structuré, porté par des tanins soyeux, révélant toute la complexité aromatique aux arômes épicés persistants.

Cépages :

55% Syrah ; 35% Grenache ; 10% Mourvèdre

Terroir :

Cailloutis calcaires de l'Eocène sur coteaux

Vinification :

Les raisins sont égrappés et triés manuellement sur tapis puis mis en cuve. La cuvaison est de 3 semaines environ, caractérisée par une extraction douce développant la complexité aromatique. Le travail de macération post-fermentaire est réalisé en fonction de dégustations quotidiennes des jus. Quelques parcelles sont vinifiées en grappes entières avec élevage en barrique des jus directement après décuvage.

Accords Mets et vins :

Viande en sauce (agneau etc.), cuisine épicée (tajine, plats asiatiques) mais aussi mets délicats et raffinés (chapon etc.)

Servir à 18°C

75cl – 13,5%

En conversion

