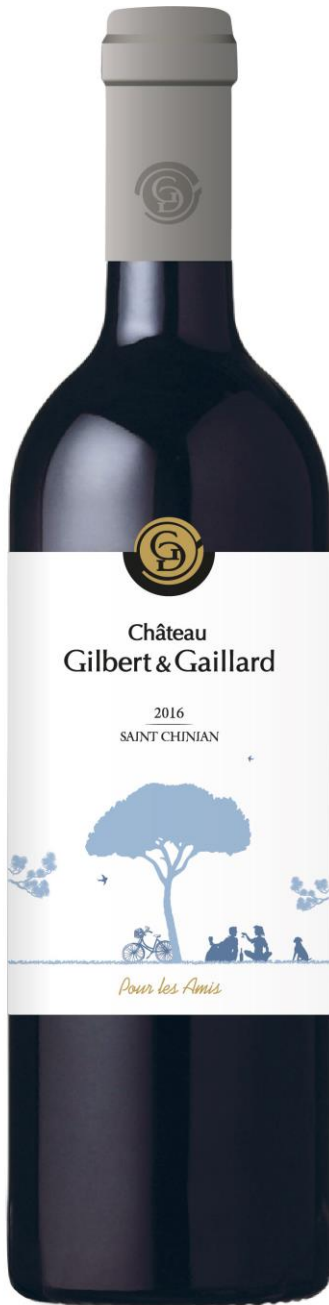




Château
Gilbert & Gaillard

Pour les Amis

A.O.C Saint-Chinian



Notes de dégustation :

une robe sombre, violine. Le nez est intense de fruits rouges et noirs le tout inscrit dans un arrière-plan minéral discret. La bouche est tout en souplesse avec une intensité fruitée et épicée agréable, soutenue par la fraîcheur.

Cépages :

40% Syrah ; 50% 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 8 à 10 jours environ, 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. Le vin n'est pas entonné afin de préserver l'expression du fruit et une remarquable minéralité

Accords Mets et vins :

Cuisine méditerranéenne, grillades, tapas

Servir à 18°C

75cl – 13,5%

En conversion

