



CHANT DES ÂMES ROUGE



Terroir	Coteaux très caillouteux argilo-calcaire
Cépages	Syrah (50%) Mourvèdre (50%)
Récolte	Issus de vignes âgées de dix à quarante ans selon les cépages, les raisins sont ramassés à la main et triés si nécessaire ; la vendange est égrappée et mise en cuve
Rendement	De 25 à 30 Hl / Ha
Vinification	La vinification est traditionnelle, avec des pigeages réguliers pendant la fermentation, macération longue, de 25 à 35 jours selon les cépages
Elevage	Le vin est élevé en barriques de 500L, dont 10% de barriques neuves, et cela pendant 18 mois
Analyses	Degré moyen: 14% Acidité totale: 3,45 g/l
Dégustation	Une robe intense et brillante, un rubis profond avec des reflets bleutés. Nez complexe aux arômes de fruits à noyau, qui se poursuit sur des notes de fruits frais, une pointe de garrigue (fenouil, laurier) et de cannelle. Une bouche ample où les tanins et l'acidité du terroir viennent apporter un bel équilibre. Vin à carafier avant le service Il accompagnera viandes rouges, gibier, rillettes, fromages.

Production	4000 cols
-------------------	-----------

