

Chant des Âmes Rouge 2021

AOP Languedoc-Saint-Georges-d'Orques



| | |
|-------------------|--|
| Encépagement : | Syrah (50%), Mourvèdre (50%) |
| Terroir : | Saint-Georges-d'Orques |
| Climat : | Méditerranéen |
| Sol : | Argilo-calcaire caillouteux |
| Rendement : | 30hl/ha |
| Vinification : | Traditionnelle. Pigeages réguliers pendant la fermentation, macération en cuve 4-5 semaines. |
| Récolte : | Vignes de 10 à 40 ans. Raisins ramassés à la main, triés. Vendange égrappée puis mise en cuve. |
| Elevage : | 100% en barrique de 500l (dont 20% de barriques neuves) durant 18 mois. |
| TAV : | 14.5 % - Acidité totale : 3,4g/l |
| Dégustation : | Robe grenat intense, profonde. Nez complexe, arômes de cassis et notes d'épices, de garrigue, bouche ample, notes empyreumatiques. Tanins bien présents, soyeux. |
| Accords : | Gibiers, viandes rouges, fromages à croûte fleurie. |
| Service : | 16-18°. Vin à carafer. |
| Garde : | 5-10 ans |
| Bouteille : | Bordelaise 75 cl |
| Conditionnement : | Carton de 6 |
| Carton : | 33x25x15.5 |
| Palette : | Europe - 600 bouteilles |