

# AOP Languedoc Chapelle Saint-Antoine

Cépages : Syrah, Grenache



## ▪ Terroir

L'Esprit de tradition accompagne chaque cuvée de cette gamme. Des vins d'appellation sublimés par des arômes de fruits rouges, d'épices et de garrigue. Une structure qui fera de chaque dégustation, un moment inoubliable. En quelques mots, des vins typiques, révélateurs du caractère du sud de la France : francs, honnêtes et charismatiques.

Les Vignerons de la Vicomté sélectionnent chaque parcelle de récolte pour ne vinifier que les meilleures. Soumis à des analyses avant la récolte, les baies sont cueillies à maturité optimale et concentrées en produits de photosynthèse (sucres, polyphénols). Cette concentration donnera au vin toute son intensité aromatique, sa complexité et sa finesse.

## ▪ Vinification

Les grappes de raisins entières sont foulées avant d'être placées en cuve (Grenache et Syrah séparés) pendant 24h à une température de 15°C maximum. Après cette courte macération, la cuve est dite « saignée », c'est-à-dire qu'une partie du jus reste dans la cuve initiale pour être vinifié en tant que vin rouge. Cette méthode est idéale pour obtenir des rosés plus colorés, aromatiques et structurés.

## ▪ Description

Une couleur framboise. Un nez intense de fruits rouges avec des notes fermentaires. La bouche est ronde avec de la fraîcheur, un bon volume et une finale persistante où l'on retrouve les notes de fruits rouges. Pour l'apéritif, grillades, cuisine asiatique.

Potentiel de garde : 2 ans

Température : 12-14°C

Alcool : 13%



[www.tours-et-terroirs.com](http://www.tours-et-terroirs.com)

10 Avenue Marcelin Albert 34150 GIGNAC

04 67 58 54 41