

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 meilleurs fruits. 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 raisins noirs sont foulés avant d'être transvasés dans une cuve de fermentation avec les pellicules. Grenache et Syrah sont vinifiés séparément afin de conserver les caractéristiques de chaque cépage. La fermentation a lieu à une température élevée comprise entre 20° et 32°C. Après deux semaines de pigeage et de remontage afin d'obtenir la couleur et les arômes souhaités, le jus de goutte est soutiré. Les pellicules sont pressées, puis les jus sont ensuite assemblés pour obtenir la qualité unique désirée.

▪ Description & Accords mets et vins

Robe d'un rouge extrêmement profond aux reflets grenat. Le nez est un bouquet de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille) et d'épices fortes (poivre noir, réglisse). En bouche, le vin est charpenté avec des tanins bien présents. La longue finale confère à ce vin une élégance et une gourmandise intenses. Avec un poulet basquaise, cuisine épicée et exotique.

Potentiel de garde : 3-4 ans

Température : 16 à 18°C

Alcool : 13.5%



www.tours-et-terroirs.com

10 Avenue Marcelin Albert 34150 GIGNAC

04 67 58 54 41