



Côte d'Arbo 2019

AOC Saint Chinian



Fiche Technique

Cépage: 35 % Syrah, 30% Grenache, 15% Mourvèdre, 10 % Carignan, 10% Cinsault

Terroir: Argilo-calcaire : sélection de parcelles sur des côteaux aux argiles ocres et rouges sur un sous-sol de marnes bariolées. Exposition nord sud.

On retrouve assemblés tous les cépages de l'Appellation sur le même type de sols apportant une belle fraîcheur aromatique.

Rendement: 35 hl / ha

Vinification

Vendange manuelle de raisins bien mûrs mais pas surmûris .

Egrappage et fermentation en levures indigènes.

2019 est un millésime assez tardif : les maturités ont évolué en douceur, retardées par un stress hydrique estival.

Les cuvaisons courtes ont préservé tout le fruit de raisins très sains aux tanins soyeux.

Elevage en cuve pendant 18 mois. Mise en bouteilles sans collage après une très légère filtration en mars 2021.

Dégustation

Ce millésime au bouquet évoquant la garrigue, possède des tanins souples et épicés, fruité en bouche, idéal pour une dégustation entre amis autour de tapas variés.