



**APPELLATION** : Saint-Chinian

**CUVÉE** : Cote d'Arbo 2019, du nom d'un ancien propriétaire, vieux monsieur qui venait à la vigne en poussant son vélo.

**TERROIR** : Argilo-calcaire : sélection de parcelles sur des coteaux aux argiles ocres et rouges sur un sous-sol de marnes bariolées. Exposition nord et sud. On retrouve assemblés tous les cépages de l'Appellation sur le même type de sols apportant une belle fraîcheur aromatique.

**CÉPAGES** : 35 % Syrah, 30% Grenache, 20 % Carignan / Cinsault, 15% Mourvèdre

**VIGNOBLE** : de 15 à 75 ans – Densité de plantation : 4000 à 5000 pieds /Ha.

**RENDEMENT** : 35 hl / ha

**PRODUCTION** : 4933 bouteilles

**VINIFICATION** : Vendange manuelle de raisins bien mûrs mais pas surmûri – 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.

**ÉLEVAGE** : 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 épices, fruité en bouche, idéal pour une dégustation entre amis autour de tapas variés.