








Cuvée Petit Bonheur Rouge






AOP - SAINT CHINIAN

Nous avons décidé d'apporter une touche moderne à ce vin. Combien nous étions enchantés lorsque nous l'avons goûté la première fois ! Et voici les premiers mots qui sont venus à la dégustation : «Petit Bonheur». Pour cette cuvée, nous essayons chaque année d'obtenir l'expression la plus pure du raisin. Cela se retrouve par cette explosion du bonheur directement de la vigne à la bouteille.

Ce vin sans artéfact est très fruité et facile à boire, idéal pour la viande grillée ou pour le barbecue.

La Cuvée Petit Bonheur Rouge peut être consommée à une température de 16° et conservée 3 ans.

CULTURE					
	TERROIR	DENSITÉ	RENDEMENT	AGRICULTURE	CÉPAGES
	Argilo-calcaire	4000 pieds / ha	40 hL / ha	Agriculture Raisonnée	50% Carignan 30% Grenache 20% Syrah

VINIFICATION					
	CUVE	VIELLISSEMENT	QUANTITÉ	ALCOOL	SUCRE
	Béton	Béton	35 000 cols	13,5% vol	Sec (0g)

DÉGUSTATION				
	COULEUR	NEZ	BOUCHE	ASSOCIATION
	Rouge aux reflets pourpres	Arômes de petits fruits rouges frais, avec des notes fraîches légèrement mentholées	Vin frais avec un beau volume qui abrite une structure tannique légère. La finale révèle des arômes gourmands de mûres	Grillades de viandes rouges, Tapas, Charcuterie

