



APPELLATION : Saint-Chinian

CUVÉE : Cote d'Arbo 2014, du nom d'un ancien propriétaire, vieux monsieur qui venait à la vigne en poussant son vélo.

TERROIR : Coteaux argilo-calcaires sur un sous-sol de marnes bariolées. Exposition nord et sud.

CÉPAGES : 30 % Syrah, 35% Grenache, 25 % Carignan / Cinsault, 10% Mourvèdre

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

RENDEMENT : 35 hl / ha

PRODUCTION : 16300 bouteilles

VINIFICATION : Vendange manuelle de raisins bien mûrs mais pas surmûris, Egrappage. Fermentation en levures indigènes. Cuvaision 3 à 4 semaines avec extraction douce.

ÉLEVAGE : en cuve pendant 12 à 18 mois. Mise en bouteilles sans collage après une très légère filtration.

DÉGUSTATION : Plein, souple, frais avec un fruité très gourmand, il accompagne avec bonheur de nombreux mets et peut être servi légèrement frais en été.