



APPELLATION : Saint-Chinian

CUVÉE : Cote d'Arbo 2016, 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 : 30/35 hl / ha

PRODUCTION : 14400 bouteilles

VINIFICATION : Vendange manuelle de raisins bien mûrs mais pas surmûris – Egrappage. Fermentation en levures indigènes – Cuvaison 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 et épicé, mais aussi avec un fruité très gourmand, il s'associe avec de nombreux mets : viande, poissons, fromages, épices et légumes.