



**APPELLATION** : Saint-Chinian

**CUVÉE** : Cote d'Arbo 2017, 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 hl / ha

**PRODUCTION** : 8650 bouteilles

**VINIFICATION** : Vendange manuelle de raisins bien mûrs mais pas surmûris – Egrappage. Fermentation en levures indigènes – Sur un millésime précoce et peu juteux, cuvaïson courte afin de préserver tout le fruit de raisins très sains.

**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 et une belle profondeur, il s'associe avec de nombreux mets : viande, poissons, fromages, épices et légumes.