



Saint-Siméon

AOC Languedoc

- Appellation :** AOC Languedoc
Cépage : 25% Grenache, 25% Carignan
25% Cinsault, 25% Syrah
Cuvée : Saint-Siméon
Couleur : Rouge
Rendement : 40 hl/ha
Quantité : 1 200 bouteilles
Degré : 14,5°
Sol : Villafranchien, graviers quartzeux



Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

Vendange : Manuelle, dans des cagettes de 10kg

Vinification : Macération raisins entiers à chaud sur le carignan, traditionnelle à froid sur le grenache, le syrah et le cinsault.

Elevage : Cuve

Bouchage : Bouchon en liège naturel «DIAM» garantie 0 défauts

Dégustation

Œil : Robe rouge cerise

Nez : Arômes de poivre et de garrigue

Bouche : Épicée et douce

Service

Temps de service : Entre 15° et 18°

Garde : 5 ans

Accords mets et vins : Moules farcies à l'aïoli, tielle sétoise