CLOU D'OR

Un vin solaire de structure et de matière avec le caractère et l'élégance des tanins élevés sous-bois.

De haute lignée vigneronne avec un travail minutieux de sélection parcellaire, de vinification mono-cépage, d'assemblage et d'élevage.

ÂGE DES VIGNES

20 ANS

APPELLATION

AOP SAINT-CHINIAN

CÉPAGES

60%	20%	20%
SYRAH	GRENACHE	MOURVÈDRE

VINIFICATIONS

TRADITIONNELLE DE **25 JOURS EN CUVE INOX THERMORÉGULÉE**
FERMENTATION MALOLACTIQUE EN **CUVE INOX THERMORÉGULÉE**

ÉLEVAGE

ÉLEVAGE UNIQUE DE **18 MOIS EN FÛT DE CHÊNE NEUF**
DE 500 LITRES SUR JUS DE COULE UNIQUEMENT

CONSEIL DE DÉGUSTATION

SERVIR À UNE TEMPÉRATURE
DE **16°C**

-

DÉCANTER ET CARAFER **SIX HEURES**
AVANT DE DÉGUSTER

-

À DÉGUSTER AVEC
UNE BELLE PIÈCE DE BOEUF

27.00€ TTC/COL

DOMAINE
COUMIAC