

Saint Chinian l'Obstinée



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Lise Carbonne
- **Production annuelle moyenne** : 5 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.9 %/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : 60% syrah, 40% grenache
- **Type de Sol**: graves et d'argilocalcaire
- **Rendement**: 35 hl/ha
- **Age des vignes** : 10-20 ans
- **Vendange** : machine

Vinification:

égrappage des deux cépages et assemblage dans la même cuve de vinification
Vinification traditionnelle à température contrôlée (25°-30°)

Elevage:

pendant 15 mois en cuve acier



«*Robe rubis .Nez intense de notes de garrigue, de confiture de mûre et de poivre. La bouche est pleine, charnue et équilibrée.....*»

Tenue et conservation

10 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

T° de service : 16° C

Accompagne : viande en sauce, cote de Bœuf, fromages



Récompenses :



Le MOT DU VIGNERON :

« *Un vin du Sud* »

Saint Chinian l'Obstinée



- **The winegrower** : Lise Carbonne
- **Annual production** : 5 000 btles
- **% Alc.** : 13.9 % /vol
- **Available in** : 75cl,

- **Grape Variety(ies)** : 60% syrah, 40% grenache
- **Type of soil** : Gravel and clay-limestone
- **Yield**: 35 hl/ha
- **Age of the vine**: 10-20 years
- **Harvest** : mechanical..

Grand Vin du Languedoc

Vinification:

Destemming of the two vines and assembly in the same vat of vinification
Traditional vinification at controlled temperature (25 ° -30 °)

Maturing:

For 15 months in steel vats



« Ruby dress. Intense nose of notes of garrigue, jam of blackberry and pepper. The mouth is full, fleshy and balanced.....»

Aging potential :

8years



Culinary agreements:

To serve at 16° C
Good match with Meat in sauce, Côte de Boeuf, cheese

AWARDS :



Winemaker comments ::

« A south wine »