



Château Pech Menel

Saint-Chinian - Rouge 2010

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Saint-Chinian
Couleur :	Rouge
Millésime :	2010
Cépages :	Carignan (56%) / Syrah (44%)
Alcool :	13,6 %
Contenance :	75 cl

Haut de Gamme du Domaine, le vin d'amateur par excellence. "Virtuose" du Cru Saint Chinian



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Egrappage partiel, Vinification classique.
Elevage en cuve inox, Assemblage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur noire, profonde, reflets encre.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°
GARDE : A consommer entre 2014 et 2027



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Gibiers, Volailles, Cassoulet, Spécialités asiatiques



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2015 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

