



# Château Quartironi De Sars

## Haut Priou

Saint-Chinian - Rouge 2016

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Saint-Chinian
<b>Cuvée :</b>	Haut Priou
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Carignan (50%) / Syrah (50%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Ce vin présente une belle harmonie, des arômes briochés, de cacao, de poivre et de fruits secs avec des tannins patinés et fondus. A savourer pour lui même ou avec cuisine épicée, viandes de caractère ... Sélectionné Vin Virtuose AOC Saint Chinian



### ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Fermentation thermo-régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique, Eraflage, Remontage.

Elevage en demi-muid, Assemblage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.

Sols schisteux.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur pourpre, profonde.

**NEZ :** Distingué, généreux, subtils arômes d'orange, arômes de brioche.

**BOUCHE :** Harmonieuse, délicate, satinée, notes de fruits secs, subtiles notes de cacao, tanins patinés, souple, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 18° et 21°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2025



**ACCORDS METS ET VINS :** Coq au vin, Côte d'agneau, Pigeonneaux, Canette rôtie, Curry d'agneau

Powered by **Plugwine**

