



ALC.

15,3% vol.

#### CONSERVATION

Constante, entre 10° et 12° Celsius

#### TEMPERATURE DE SERVICE

14° à 16° Celsius

#### POTENTIEL DE GARDE

5 ans

## CÉPAGES

syrah 25%, grenache 25%, tannat 25%, marseLAN 25%.

## TERROIR

### • ORIGINE

Vin de France, un mélange complexe d'origines différentes

### • SOL

Argilo calcaire..

### • CLIMAT

Méditerranéen et Subocéanique pour le Tannat.

## WINE

### • NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge vif aux reflets violet. Nez de fruits rouges confiturés. On retrouve des notes boisées de fruits secs et de tabac caractéristique du vieillissement en fûts. La bouche est concentrée et ample avec une belle matière fondue. Très bonne longueur associée à une sucrosité naturelle.

### • VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec très longue macération supérieure à un mois pour apporter richesse et complexité. Elevage en fûts durant 4 mois pour s'enrichir des nuances de celui-ci. Les fûts ont été stockés dans un chai historique datant de 1855 dans le Gers. Le lieu de vieillissement se trouve sur le célèbre sentier Saint-Jacques-de-Compostelle, ancien chemin de pèlerinage catholique.

PIERRE CHAVIN

Pierre Chavin - 2, boulevard Jean Bouin - 34500 Béziers - France  
Tél. : +33(0)4 67 90 12 60 - [www.pierre-chavin.com](http://www.pierre-chavin.com)