



ALC.
15,5% vol.

CONSERVATION

Constante, entre 10° et 12° Celsius

TEMPERATURE DE SERVICE

14° à 16° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

5 ans



CÉPAGES

50% Cabernet sauvignon, 30% Syrah, 20% Grenache

TERROIR

• ORIGINE

Vin de France, un mélange complexe d'origines différentes.

• SOL

Argilo-calcaire.

• CLIMAT

Méditerranéen.

VIN

• NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge vif aux reflets violet.

Nez de framboise, de chocolat et de tabac (*caractéristique du vieillissement en fûts*). Un vin séduisant, gourmand et généreux.

• 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