



SECRET DES DIEUX 2013



RÉGION : Occitanie Languedoc - Roussillon

AOP : Saint-Chinian

TERROIR : Grès, limon et calcaire pour le grenache

CÉPAGES : Syrah (50%), Carignan (30%), Grenache noir (20%)
Vendanges manuelles

ÂGE DES VIGNES : Minimum 30 ans pour le Grenache et la Syrah et le Carignan de plus de 80 ans.

RENDEMENTS : 30 hl/ha **VOLUME DE PRODUCTION :** 140hl

DENSITÉ DE PLANTATION : 4 000 pieds/ha et 5 000 pieds/ha pour les Carignans

ORIENTATION DES PARCELLES : Nord-Est, Sud-Ouest

ALCOOL : 14% **pH :** 3,4

ACIDITÉ TOTALE : 4 g/l

SUCRE RÉSIDUEL : 0.3 g/l

ÉLEVAGE : Grenache : Cuve inox. Syrah et Carignan : 12 mois de barrique de Chêne Français de 1 à 2 vins puis 6 mois en cuves.

ERAFLAGE DU RAISIN : Oui

BOUTEILLES : Bourguignonne **BOUCHONS :** Naturel, (44x24 qualité 1ère, FSC)

FILTRATION : Non collé, non filtré

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Température de cave 14 à 16 °C

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Les Carignan et Grenache Noir sont assemblés autour d'un cœur de Syrah. La robe est intense et profonde, très sombre. Le nez est superbe, et révèle une explosion de fruits mûrs, d'herbes aromatiques, de garrigue et d'épices, alliant finesse et complexité. En bouche, le vin exprime une large palette de fruits noirs, parfaitement mariés au boisé délicat, avec une note de réglisse. La finale est remarquablement longue, avec des tannins fins. En conclusion, une parfaite représentation du style Castigno.

A servir de préférence avec un plat savoureux, tel qu'une souris d'agneau ou une cannette rôtie.