

Domaine de l'Ane Blanc
AOP SAINT-CHINIAN ROUGE

ASSEMBLAGE

80% syrah, 20% grenache noir

TERROIR

Terrasses argilo-calcaires surplombant l'Orb. Exposition plein sud.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton, macération longue de 6 semaines avec remontages réguliers. Extraction lente des arômes et de la couleur.

DEGUSTATION

Robe grenat intense, un nez de fruits rouges, de mûres, de cassis et de poivre blanc. Une bouche ample aux tanins fins et élégants. Une finale toute en finesse.

SERVICE

Température de service 16°C à 18°C. Idéal pour accompagner une viande en sauce, un lapin en civet.

GARDE

4 à 5 ans.

GENCODS

Bouteille : 3760188391013

Carton : 3760188391617



Caisse bois

CB3 : 3760188391341

CB6 : 3760188391358

