



Bagatelle - A l'Origine

2022  Vin Rouge

SAINT-CHINIAN AOP - LANGUEDOC-ROUSSILLON

75cl Carton de 6

Informations

CÉPAGE	30% Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault, 10% Carignan	SAVEUR	Souple et velouté
ALCOOL	13,5°	ALLÈRGÈNE	Sulfites

Description

VIGNOBLE

Situé à 50 kilomètres au nord de la méditerranée à Saint Chinian, Clos Bagatelle est un domaine existant depuis 1623. Actuellement composé de 4 terroirs bien distincts, il est d'une superficie de 60 hectares. Transmis durant un siècle de mère en fille, Christine est actuellement à la tête du clos, aidée par son frère Luc. Cette cuvée a été créée il y a plus de 40 ans et reste fidèle à ses racines Languedociennes.

VINIFICATION

Les vendanges sont entièrement manuelles et la vinification est traditionnelle. Après sa fermentation alcoolique, cette cuvée est élevée en cuves béton et en foudres centenaires jusqu'à sa mise en bouteille après 6 mois environ.

DÉGUSTATION

La robe est rouge rubis brillante. Au nez, des notes de fruits frais et de garrigue marquent cette cuvée. La bouche est ample exprimant le terroir : fruits noirs confits, bâton de réglisse, touche de laurier avec des notes de poivre et de tabac. Les tanins ronds prolongent agréablement le déroulement des arômes.

CONSEIL DE SERVICE

Une cuisine colorée, riche en arômes méditerranéens se mariera avec délice avec cette cuvée. Tomate, aubergine, poulet, porc, basilic, thym, genièvre, poivre noir seront de parfaites associations.