

# La Cave des Violettes

## SAINT CHINIAN ROUGE Appellation Contrôlée



- **Situation Générale :**

Située au cœur même de l'appellation Saint Chinian, dans un cadre d'une vallée ample et magnifique, enchâssée dans l'écrin des montagnes du massif de l'Espinouse, son vignoble s'étend sur deux terroirs caractéristiques de l'aire de l'AOC : le terroir des schistes au nord et le terroir argilo-calcaire au sud.

- **Terroir :** Coteaux argilo-calcaires et schisteux d'altitude située entre 200/300 m, avec une exposition sud

- **Les cépages :** Avec une sélection parcellaire rigoureuse  
Syrah : 30 % ( moyenne d'âge des vignes : 15 ans)  
Grenache noir : 30% ( moyenne d'âge des vignes : 35 ans)  
vieux carignan : 40% ( Vigne de 80 ans d'âge environ)

- **Vinification :**

La vendange est essentiellement cueillie à la main.

Le grenache et la syrah sont vinifiés traditionnellement en vendange égrappée avec une cuvaison de 6 jours pour le grenache et de 15 à 20 jours pour la syrah. Le carignan est par contre vinifié en macération carbonique de 10 à 15 jours.

- **Le vin :**

Les coteaux ensoleillés du massif de l'Espinouse , ont donné naissance à ce vin d'une belle robe pourpre profond , aux arômes très fins d'épices (laurier et poivre) de fruits rouges et de réglisse. Le palais est équilibré, fin et agréablement fruité avec une chair veloutée et une belle élégance. La finale est suave et persistante. C'est un vin à boire jeune pour apprécier tout son charme et son fruit. Il sera particulièrement apprécié à 14/16°C sur des viandes grillées, les charcuteries et les plats complets tels que la Pintade en potée, l'Oie rôtie aux choux, le Pot au feu, les Spaghettis bolonaise, les Brochettes d'agneau au barbecue, Saucisse, chipolatas et boudins grillées, Steak ou entrecôtes grillés accompagnés de sauce béarnaise

SOMACVINS



9, Rue des Violettes  
34710 LESPIGNAN

France

☎ 04 67 37 02 20

📠 04 67 37 02 70