

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Les Quatre Chemins »

*« Très belle complexité aromatique de zan, réglisse, vanille.
Avec beaucoup de puissance et de longueur »*

Dégustation :

Très belle robe d'un rouge profond avec des reflets pourpres. Un nez riche et complexe de zan, réglisse, vanille, fruits noirs (mures). Vin élégant avec des notes de violette et fruits rouges. Une attaque en bouche très puissante, de la structure (mais des tanins fondus), du volume et de la rondeur. Une finale longue et riche de zan, de fruits rouges, de vanille et de violette. Touches épicées : Poivre et cannelle.

Température de service : 15°c à 16°c

Fiche technique :

Potentiel de garde : Jusqu'en 2018

Dénomination : Vin de pays de l'Hérault

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 13,5°

Terroir : Sols de grès et d'argile

Cépage : 50 % Syrah et 50 % Merlot :
Rendement 45hl/ha

Vinification : Macération préfermentaire à froid à 9° pendant 3 jours.
Méthode traditionnelle de fermentation à une température régulée à 24°. Plusieurs délestages et remontages durant la phase de fermentation. Macération longue de 21 jours.

Élevage : 12 mois en cuve puis mise en bouteille

Millésime : 2012

Conditionnement : Un carton de 6 bouteilles

