

CHÂTEAU
CAZAL VIEL
Vieilles Vignes

APPELLATION SAINT-CHINIAN CONTRÔLÉE
ROSÉ 2006

Terroir

Sols argilo-calcaires, culture raisonnée, exposition Nord Sud, palissage 5 fils. Rendement moyen : 45 hl/ha.

Cépages

Syrah – Grenache - Cinsault

Vigneron

Henri Miquel

Vinification

Vinification technologique, clarification des moûts à 8°C, levurage et contrôle des températures de fermentation 16 à 17°C, durée de fermentation 25 jours, collage (Ichtyocol), filtration sur terre et stabilisation tartrique par le froid.

Conditionnement

Bouteille Bourgogne Tradition 750 ml.

Dégustation

Vin de couleur rosé soutenu. Nez aromatique, épicé aux notes de fruits rouges. En bouche, beaucoup de gras, parfum fruité et persistant.

Accord mets - vin

Ce vin accompagnera harmonieusement les hors d'œuvre, charcuteries, viandes blanches et poissons.

Conseil du sommelier

Vin prêt à boire, la température de service est de 12° à 14°C.

Soil type

Calcareous clay soil farmed in an environmentally - friendly manner, North-South orientation, 5 wire trellis. Average yield 45hl/ha.

Grape Varieties

Syrah – Grenache - Cinsault

Winemaker

Henri Miquel

Winemaker notes

Modern vinification with must clarification at 8°C, yeast selection and temperature controlled fermentation (16 to 17°C), 25 days fermentation, fining (Ichtyocol), light earth filtration.

Packaging

Tradition Burgundy bottle 750 ml.

Tasting characteristics

An intense, deep pink robe. Aromatic and spicy nose with hints of red berries. The palate is round with concentrated fruit and a persistent finish.

Food pairings

This wine will be an elegant match for cold meats, chicken dishes and fish.

Sommelier's recommendation

This wine is ready to drink.
Best served at 12 – 14 °C.