

2003

Saint Chinian

BARDOU

APPELLATION SAINT CHINIAN CONTROLEE

Ce vin est élaboré à partir des vignes implantées sur la parcelle dite « Bardou » qui appartient au winemaker depuis son enfance. C'est l'un des terroirs les plus pauvres du Saint-Chinian, au sous-sol particulièrement intéressant, dont cette cuvée restitue pleinement les arômes.

Terroir, Mode de Culture

Sols argilo-calcaires, culture raisonnée, exposition Nord-Sud, palissage 5 fils.

Cépages

Dominante Syrah.

Vinification

Egrappage, longue cuvaison avec contrôle des températures de fermentation, élevage 12 mois en barriques françaises neuves, collage (albumine d'œuf), légère filtration avant mise en bouteilles.

Dégustation

La robe est d'un rouge soutenu, limpide et fluide. Les arômes intenses, généreux, se fondent dans une harmonieuse complexité de fruits frais et d'épices, de notes florales et vanillées, avec un côté toasté. Le boisé très agréable ne masque pas les arômes de la Syrah. En bouche, l'attaque est franche, la matière dense, les tanins bien présents et enveloppés par l'apport du bois. Un vin généreux et puissant avec une bonne persistance

Accord Mets - Vin

Ce vin accompagnera harmonieusement les viandes grillées et rôties, ainsi que les fromages.

Le conseil du sommelier

Ce vin de caractère et de belle structure ne dévoile pas encore tout son potentiel. On pourra le laisser vieillir de 8 à 10 ans. Il est important de le carafier une à deux heures avant dégustation, à une température de 16 à 18°C.

This wine comes from the Syrah vines located on a parcel named 'Bardou' which belongs to the winemaker since his childhood. This land is one of the poorest parcels of the Saint-Chinian area, with a particularly interesting terroir, giving this syrah wine its unique characteristics and flavour.

Soil type, viticulture.

Calcareous clay soil, cultivated using environmentally-friendly methods, North-South orientation, 5 wires trellis system.

Grape varieties

Syrah

Winemaker

Laurent Miquel

Winemaker's notes

Destemmed, temperature controlled fermentation, barrel aged for 12 months in new French oak barrels, fining (egg white), light earth filtration before bottling.

Tasting characteristics

Dark ruby colour. Intense and generous bouquet, with complex fruit and spices, floral and vanilla hints, and a toasted edge. The contribution of the French oak does not hide the Syrah's aromas. The subtle, rounded tannins are in perfect harmony with the wood. A generous and intense wine, with a long finish.

Food and wine matching

This wine is ideal to drink with grilled and roasted meats as well as cheeses.

Sommelier's recommendation

This wine, full of personality and beautifully-structured has not yet revealed its entire potential. It can be aged successfully for up to 10 years. If possible, decant 1 to 2 hours before drinking. Best served between 16 and 18°C.