

Domaine Les Eminades

Patricia & Luc Bettoni
Vignerons
RD 20
34360 VILLESPASSANS
Tél : 04.67.36.14.38
Mobile : 06.72.89.04.40
contact@leseminades.fr
www.leseminades.fr

FICHE TECHNIQUE

Cuvée et millésime : Cristaux Liquides 2024, AOC Saint-Chinian 13,2°.

Historique du domaine : Création du domaine en Janvier 2002.

Terroir : ***Sol*** : Calcaires du Jurassique avec éclats de Schistes. Altitude moyenne de 260m.

Exposition Nord.

Encépagement : 95% Syrah (37 ans) et 5% de Grenache.

Viticole : ***Vigne*** : Travail du sol, pas de désherbant. Taille en cordon de royat.

Vendanges : Manuelles en cagettes avec tri rigoureux.

Rendement : 29 hl/ha.

Vinicole : Vinification traditionnelle en levures indigènes, égrappage partiel et remontages.

Elevage de 10 mois sur lies et en cuves béton.

Production de 3600 bouteilles.

Conseil de dégustation : Température dégustation 17°C.

Potentiel de garde : La garde de ce vin est estimée de 8 à 10 ans.

Prix vente au caveau : 14 euros TTC.