

Fiche Technique Cristaux Liquides

AOC Saint-Chinian



Historique du domaine : Création du domaine en Janvier 2002.

Terroir

Sol : alcaires 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. Élevage de 10 mois sur lies et en cuves béton. Production de 3600 bouteilles.

Conseil de dégustation : Température 17°C.

Potentiel de garde : 8 à 10 ans.

Prix de vente au caveau : 14 € TTC

Domaine Les Eminades - Patricia & Luc Bettoni Vignerons
RD 20 34360 VILLESPASSANS
Tél : 04.67.36.14.38 / Mobile : 06.72.89.04.40
e-mail : contact@leseminades.fr / www.leseminades.fr