



SAINT-CHINIAN-ROQUEBRUN

Terrasses du Frigoulet 2019

IGP Pays d'Oc

Rouge



Cépages : 35 % MERLOT, 35% CABERNET-SAUVIGNON, 30% SYRAH

Nature du sol : Argilo calcaire-Galets roulés



Mode de sélection : Sélection au terroir et parcellaire avant les vendanges.

Vinification : Vinification en grappes entières et vinification traditionnelle pendant plus de vingt jours avec maîtrise des températures et pigeage.

Rendements moyens : 60 HL/Hectare. DEGRÉ : 13 % vol

Elevage et conditionnement : Élevage en cuve inox dans un chai isolé et climatisé. Mis en bouteille à la propriété en « Bordeaux Domaine ».



Dégustation : Très belle robe rouge grenat brillante. Nez délicat de petites baies rouges. En bouche, attaque franche se développant sur des saveurs de fruits des bois. La finale est douce et harmonieuse. Ce vin vous accompagnera tout au long d'un repas.



Récompenses :

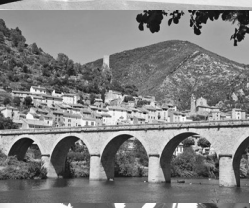
Médaille d'ARGENT au concours des VINALIES INTERNATIONALES 2020

Médaille d'ARGENT au concours des VINALIES NATIONALES 2020

Médaille d'ARGENT à la FOIRE DE BRIGNOLES 2020

Médaille d'OR au concours international de LYON 2020

Médaille d'OR au concours 70 Millions de Dégustateurs 2020



Vinifié par Alain Rogier Red Winemaker of the Year à l'International Wine Challenge 2015