



LE CHAI D'ÉMILIEN

**Vous allez déguster notre grande cuvée.
Tout notre savoir-faire et notre passion en bouteille.
Le E, l'âme du Chai, un grand E, un E. .. Majuscule.**



APPELATION :

AOP Languedoc

CÉPAGES :

Syrah - Movèdre

VIGNIFICATION :

La vendange est réalisée de manière mécanique afin de limiter le temps entre la récolte et l'encuvage. A l'arrivée en cave, les raisins sont égrappés puis foulés afin de limiter l'extraction des tanins agressifs des rafles et de faciliter l'extraction du jus. La vinification démarre par une macération pré-fermentaire à froid avec des pigeages doux pendant 3-4 jours puis lors de la fermentation alcoolique, l'extraction est réalisée par pigeages et remontages alternés. La fin de macération à chaud permet d'arrondir les tanins. L'élevage de 18 à 24 mois en fûts est nécessaire pour amener ce vin à maturité.

DÉGUSTATION :

La robe est sombre et dense sur une jolie teinte grenat soutenue. Le 1er nez évoque la violette, le cassis et l'eucalyptus. A l'aération, la mûre, le pain grillé et la réglisse font leur apparition. C'est un vin puissant et ambitieux au nez comme en bouche où les notes d'encre et de graphite en attaque passent le relais à une texture veloutée, presque sensuelle! La finale reste fraîche et délicate.

ACCORDS GOURMANDS :

A boire autour de 18°C, sur un gigot au romarin, un colvert aux poires rôties ou un fondant au chocolat pour les gourmands..

CONSERVATION :

Idéalement, à attendre 2-3 ans. A carafier impérativement pour en profiter dès aujourd'hui.

STYLE : Vin profond et racé, pour les grandes occasions