



# LE CHAI D'ÉMILIEN

L'Espigle c'est la jeunesse du Chai d'Émilien.  
Ce vin est fruité, léger, plein de vie.



## APPELATION :

AOC Languedoc

## CÉPAGES :

Grenache - Syrah - Cinsault

## VIGNIFICATION :

Vendange et égrappée, macération traditionnelle courte avec remontages quotidiens pour optimiser le fruit, fin de macération à chaud pour arrondir les tanins. Elevage sur lies fines pendant 3 à 4 mois.

## DÉGUSTATION :

La robe est d'intensité moyenne avec une teinte rubis. Le nez est sur un registre fruité frais (framboise, mûre de ronce, fraise des bois) et épicé (poivre blanc, thym). La bouche est croquante et sans complexe. Les tanins sont soyeux. L'ensemble est délicat, déjà très digeste.

## ACCORDS GOURMANDS :

Idéal pour côte de bœuf, entrecôte, grillade, assiette de charcuterie, tapas.

## CONSERVATION :

A consommer dans les trois ans. Au-delà, le vin changera de style\* mais peut se bonifier s'il est bien conservé.

*\*le fruit frais va peu à peu s'estomper et laisser place à un côté plus fruit confit (pruneaux, abricot sec)*

## STYLE :

Vin rond et fruité.