



# 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

## **VINIFICATION :**

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



# LE CHAI D'ÉMILIEN

You will taste our great vintage.  
All our know-how and our passion in the bottle.  
The E, the soul of the Chai, a big E, an E .. Capital letter.



## APPELLATION :

AOP Languedoc

## GRAPES VARIETY:

Syrah - Mouvèdre

## WINEMAKING:

A mechanical harvest in order to limit the time between the harvest and the vatting. On arrival in the cellar, the grapes are destemmed and crushed to limit the extraction of aggressive tannins, but also of the stalks and to facilitate the extraction of the juice. The vinification starts with a cold pre-fermentation maceration with gentle punching of the cap for 3-4 days, then during the alcoholic fermentation, the extraction is carried out by alternating punching of the cap and pumping over. The end of the hot maceration allows the tannins to be rounded off. The wine is aged for 18 to 24 months in barrels to bring it to maturity.

## TASTING:

The dress is dark and dense with a nice deep garnet hue. The first nose reminds violet, blackcurrant and eucalyptus. With airing, blackberry, toast and licorice appear. This is a powerful and ambitious wine, both on the nose and on the palate, where the notes of ink and graphite in the attack give way to a velvety, almost sensual texture! The finish remains fresh and delicate.

## FOOD PAIRING:

To be drunk around 18°C, with a leg of lamb with rosemary, a mallard with roasted pears or a chocolate fondant for the gourmets.

## CONSERVATION:

Ideally, to wait 2-3 years. To be decanted imperatively to enjoy it today.

**STYLE:** Vin profond et racé, pour les grandes occasions