



LE CHAI D'ÉMILIEN

L'Épopée, c'est l'aboutissement du travail de 6 générations. Elevé en fût de chêne ce vin est tannique, structuré, et très fin.



APPELATION :

AOC Languedoc Grès de Montpellier

CÉPAGES :

Syrah - Grenache - Mouvèdre

VINIFICATION :

Vendange foulée et égrappée, macération traditionnelle longue avec remontages quotidiens et délestage, élevage partiel en barriques de chêne français (en partie neuves) sur lies fines pendant un an.

DÉGUSTATION :

Robe sombre aux reflets violines. Le nez est encore marqué par l'élevage mais on distingue déjà les notes de confiture de mûre, l'encre, la violette, des notes fumées et grillées rehaussé par une finale marqué par l'eucalyptus qui apporte beaucoup de fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS :

Idéal pour plateau de fromage, dessert au chocolat, gigot d'agneau au romarin, gibier,...

CONSERVATION :

S'exprimera pleinement cet automne et pendant 5-6 ans. Au-delà, le vin changera de style* mais peut encore 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 puissant et complexe.



LE CHAI D'ÉMILIEN

L'Épopée is the result of 6 generations of work.
Aged in oak barrels, this wine is tannic,
structured and very fine.



APPELLATION:

AOC Languedoc Grès de Montpellier

GRAPES VARIETY:

Syrah - Grenache - Mourvèdre

WINEMAKING:

Crushed and de-stemmed grapes, long traditional maceration with daily pumping over and delestage, partial maturation in French oak barrels (partly new) on fine lees oak barrels (partly new) on fine lees for one year.

TASTING:

A dark dress with purple reflections. A nose still marked by the breeding but we already distinguish the notes of blackberry jam, ink, violet, smoked and grilled notes and toasted notes enhanced by a final marked by eucalyptus which brings a lot of freshness.

FOOD PAIRING:

Goes well with a cheese platter, a chocolate dessert, a leg of lamb with rosemary...

CONSERVATION:

L'Épopée will be fully expressed this fall and for the next 5-6 years. Beyond that, the wine will change in style* but can still improve if stored well.

**The fresh fruit will fade and give way to a more candied fruit side (prunes, dried apricot)*

STYLE:

Powerful and complex wine.