



LE CHAI D'ÉMILIEN

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



APPELATION :

AOC Languedoc

CÉPAGES :

Grenache - Syrah - Cinsault

VINIFICATION :

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.



LE CHAI D'ÉMILIEN

L'Espigle is the youth of the Chai d'Émilien.
This wine is fruity, light and full of life.



APPELLATION:

AOC Languedoc

GRAPES VARIETY:

Grenache - Syrah - Cinsault

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 dress with a medium intensity and a ruby hue. The nose is on a fresh fruity register (raspberry, black berry, wild strawberry) and spicy (white pepper, thyme). A crisp and uncomplicated mouth. The tannins are silky. The whole is delicate and already very digestible.

FOOD PAIRING:

Ideal with prime rib, entrecote, grilled meat, charcuterie or tapas.

CONSERVATION:

To be consumed within three years. Beyond that, the wine will change its style* but can improve if well preserved.

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

STYLE:

Round and fruity wine.