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

VIGNIFICATION :
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 fraicheur.

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.

6, route de Montpellier
34160 SUSSARGUES

www.lechaidemilien.com
contact@lechaidemilien.com

06 99 50 45 38
06 30 21 43 07