



CHÂTEAU ST-JEAN  
**D'AUMIÈRES**

# AnarCHIC

IGP Saint Guilhem le Désert

**ROUGE**



**TERROIR** • Le vignoble du château St-Jean d'Aumières s'étend sur les coteaux calcaires qui dominent les gorges de la haute vallée de l'Hérault. Cinsault, Grenache et Mourvèdre y arrivent à parfaite maturité pour produire cette cuvée élégante et fraîche.



**VINIFICATION** • La macération, entre 24° et 28°C, est relativement courte (8 à 10 jours) pour obtenir un vin souple et fruité. L'extraction en douceur, effectuée à l'aide de remontages et pigeages, permet d'exprimer des tanins soyeux. L'élevage se déroule en cuve inox pour garder le fruit croquant.



**ASSEMBLAGE** • 70% Cinsault, 20% Grenache, 10% Mourvèdre.



**DÉGUSTATION** • La fraise des bois, la framboise et la cerise dominent l'assemblage avec la désinvolture du Cinsault. Le Grenache et le Mourvèdre apportent du caractère à ce vin avec une touche d'épices. En bouche, on retrouve le coulis de framboise et la menthe fraîchement coupée.



**METS & VIN** • L'AnarChic est conseillé en apéritif légèrement frais et s'accorde tout aussi bien avec des poissons et des viandes grillés. *«Mais il ira surtout avec des gens sympas».*



**SERVICE** • Servir entre 13 et 15°C.



**i** **Château Saint-Jean d'Aumières**

Lieu-dit St. Jean d'Aumières 34150 Gignac  
Tel : 04 67 40 00 64 - Fax : 04 67 16 47 62  
contact@saintjeandaumieres.fr - www.saintjeandaumieres.com

