



L'Alchimiste

AOP Terrasses du Larzac

ROUGE



TERROIR • Au pied des contreforts du Larzac, le vignoble du château Saint-Jean d'Aumières se déploie sur les coteaux dominant les gorges de la haute vallée de l'Hérault. Syrah, Grenache et Vieux Carignan (60ans) arrivent à parfaite maturité sur ces terroirs pour apporter classe et puissance à cette cuvée.



VINIFICATION • Le Carignan est vinifié en grappes entières pour densifier l'expression aromatique. Les autres cépages sont vinifiés séparément avec de longues cuvaisons de trois semaines entre 25 et 30°C. La cuvée profite d'un élevage en barriques pendant 12 mois.



ASSEMBLAGE • 45% Grenache, 40% Syrah, 15% Carignan.



DÉGUSTATION • Des arômes de fruits noirs confits se mêlent aux effluves de brioche vanillée et de noix de coco fraîche. La bouche harmonieuse présente des notes mentholées et réglissées, enrobées par des tanins riches et soyeux.



METS & VIN • L'Alchimiste accompagnera idéalement les steaks grillés, ainsi que les viandes cuisinées en sauce à la méditerranéenne. *«Mais il ira surtout avec des gens sympas».*



SERVICE • Servir entre 15 et 18°C.



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