



Etienne



AOP Saint Chinian



60% Syrah - 25% Grenache noir - 15% Carignan



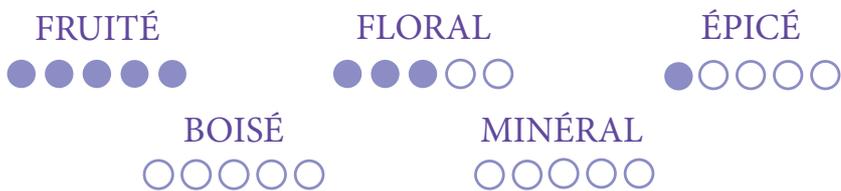
Sols de Schistes à tendance acide.



Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle sous contrôle des températures avec une recherche de finesse et d'élégance. Cette cuvée est enrichie d'une partie élevée en barriques de 400 L. Elevage 12 mois en fûts de chêne et 12 mois en cuve.



Une robe rouge foncé avec des reflets violets.
Un nez complexe évoluant sur les fruits mûrs, le fumé, soutenu par une belle fraîcheur. Des notes d'amandes et de noisettes grillées, aux saveurs de griottes très mûres, à la finale fraîche et un peu poivrée.



2018 - Decanter Medaille argent 91/100
RVF 91/100 -
Bettanes Prix plaisir Médaille Bronze

2017 - Jancis Robinson 17/20

2016 Bettane&Desseauve 16/20 -