Clos de la Rivière – Saint Chinian, Languedoc

Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache

Situation géographique : Causses-et-Veyran

Sol : terroir de schistes et argilo-calcaire

Viticulture : 42 hl / ha

Vinification : Egrappage, cuvaison de 4 à 5 semaines. Elevage de 12 mois en barriques bordelaises pour 50% du Syrah, en cuve pour le reste.

Dégustation : Un nez très intense dominé par des arômes de fruits rouges (griottes), des épices et des notes de coriandre. Belle vivacité et une bouche soyeuse pour cette cuvée exprimant les épices, la cerise noire kirschée et le cacao, tanins généreux et fondus. Belle finale mentholée et fumée qui confirme son équilibre

Accords : pour viandes rouges, gibier à plumes, fromages, grillades