
Chant des Âmes rouge

A.O.C. Coteaux du Languedoc



C'est à Murviel les Montpellier tout près des murailles de l'Oppidum romain du Castellas que les vignes du Domaine Belles Pierres plongent leurs racines dans ce terroir chargé d'histoire, dont les vestiges découverts à ce jour témoignent de la place prépondérante de la vigne et du vin au cours des siècles.

Terroir : *Coteaux très caillouteux argilo - calcaire.*

Cépages : *Roussane Syrah (80%) Grenache (20%)*

Récolte : *Issus de vignes âgées de dix à quarante ans selon les cépages, les raisins sont ramassés à la main et triés si nécessaire; la vendange est égrappée et mise en cuve.*

Vinification : *La vinification est traditionnelle, avec des pigeages réguliers pendant la fermentation, macération longue, de 25 à 35 jours selon les cépages.*

Élevage : *Le vin est élevé en barrique, dont 20% de barriques neuves, et cela pendant 18 mois.*

Analyse Degré moyen : *Degré moyen: 14% Acidité Totale: 3,45 g/l*

Dégustation : *Très belle robe grenat, nez complexe aux arômes intense de cassis, qui se poursuit sur des notes épicée et vanillée. Une bouche ample, où on retrouve les notes de cassis et d'épice avec une finale des notes ampyromatiques et vanillée, belle structure, les tanins sont bien présents, et augure d'un beau potentiel de garde. Vin à carafé avant le service.*

Code :

Prix : \$

Format : 750ml