

**PRODUIT** : CHÂTEAU SAINT GENIES

**CODE** :

**APPELLATION** : AOC Coteaux du Languedoc

**COULEUR** : Rouge

**MILLESIME** : 2005

**DEGRE** : 13 %

**TERROIR** : Terrasses et éboulis argilo-calcaires exposées Sud Sud-Ouest.  
Parcelles sélectionnées (niveau 1) bénéficiant d'un excellent ensoleillement et soumises à un vent régulier et asséchant (le mistral).

<u>CEPAGES</u>	<u>%</u>	<u>RENDEMENTS</u>	<u>AGE DES VIGNES</u>
Syrah	40 %	45 hl / ha	15 ans
Mourvèdre	40 %	45 hl / ha	15 ans
Grenache Noir	20 %	inférieur à 40 hl / ha	20 ans

**VINIFICATION** : Vinification traditionnelle de 25 jours. Vendanges égrappées sur les trois cépages.  
Pressurage doux et fermentation malo-lactique.  
Elevage en cuve pendant 6 mois, puis en fûts de chêne pendant 12 mois (25 % des fûts renouvelés annuellement), dans un chai climatisé.  
Affinage en bouteille.

**DEGUSTATION** : La robe de ce vin est grenat, profonde et brillante.  
Le nez complexe est d'une grande finesse ; on y découvre des notes de torréfaction et de griotte.  
L'attaque en bouche est ample et chaleureuse ; d'agréables notes dont celle de vanille offrent à ce vin une finale longue et harmonieuse. Les tanins fondus laissent augurer une belle évolution.

**SERVICE** : A servir chambré, vers les 17-18°. Aérer de préférence avant le repas.

**GARDE** : 8 ans

**DIVERS** : Accord parfait avec les repas de fête, le gibier, les champignons.

