



Chat Pitre rouge

Vin de pays d'Oc

Âge des vignes	15 ans
Cépages	Syrah (40%), Grenache (30%), Cinsault (30%)
Degrés	13.5°
Millésime	2008
Rendement	30hl/hect
Vinification	Egrappage intégral. Vinification séparée des cépages. Pilotage de la macération avec remontage et délestage. Pigeage sur chaque cuve.
Élevage	En cuve pendant 6 mois.

Commentaire de dégustation

Une robe d'encre noire, un disque pourpre aux reflets violets. Le nez est enjoleur, s'ouvrant sur les épices douces et le zan. L'attaque est souple et franche, promise à des notes torrèfées. Présence massive de fruits rouges (griottes, groseilles, fraises des bois) sous un velours épicé (poivre blanc). Un vin convivial, à boire entre amis. Excellent sur les grillades et les viandes mais aussi flatteur sur les fromages à pâtes molles (St Nectaire, Reblochon).