



Histoire

Le Château Saint Jean d'Aumières est au cœur des prestigieuses Terrasses du Larzac.

La vigne y fut cultivée dès l'Antiquité par les Romains, puis par les moines bénédictins qui ont fondé les abbayes d'Aniane et de Saint-Guilhem-le-Désert au tournant du IXe siècle.

Terroir

Au pied des contreforts du Larzac, le vignoble du château Saint-Jean d'Aumières se déploie sur les coteaux dominant les gorges de la haute vallée de l'Hérault. Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre arrivent à parfaite maturité sur ces terroirs pour apporter classe et puissance à cette cuvée.

Vinification

Le Carignan est vinifié en macération carbonique pour densifier l'expression aromatique. Les autres cépages sont vinifiés séparément avec de longues cuvaisons de trois semaines entre 25 et 30°C. La cuvée profite ensuite d'un élevage en barriques pour une période de 12 mois.

Assemblage

45% Syrah, 40% Grenache, 15% Carignan

Commentaires de dégustation

La robe est d'une couleur intense aux reflets rubis. Des arômes confiturés de cassis et myrtilles s'allient avec délicatesse à des effluves de torréfaction telles que la noix de coco et le café. La bouche déroule un mélange complexe de fruits confits, laurier et cacao prolongé par des notes d'épices

Température de service

Servir entre 19 et 21°C.

Accords mets-vin

L'Alchimiste Black Edition accompagnera idéalement les steaks grillés, ainsi que l'agneau cuisiné à la méditerranéenne.

Récompense

Wine Advocate – Robert Parker 89/92 points

