



Château Saint Jean d'Aumières – « Les Perles Noires » AOP Languedoc 2015



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

Le vignoble du château St-Jean d'Aumières s'étend sur les coteaux qui dominent les gorges de la haute vallée de l'Hérault. Syrah, Grenache et Carignan y arrivent à parfaite maturité pour produire cette cuvée élégante et racée.

Vinification

La cuvaison se fait entre 25 et 30°C et l'extraction, effectuée à l'aide de remontages et délestages, reste douce pour n'apporter au vin que la part la plus soyeuse des tanins du raisin. Un élevage en barriques, complète l'enrobage et le caractère de cette cuvée.

Assemblage

45% Grenache, 30% Syrah, 25% Carignan

Commentaires de dégustation

Syrah, Grenache et Carignan se marient avec finesse et procurent à cette cuvée un nez délicat de fruits mûrs et de notes toastées. La bouche est puissante, soyeuse et dense.

Température de service

Servir entre 19 et 21°C.

Accord mets-vin

Cette cuvée accompagnera idéalement vos viandes rouges et blanches, grillées ou en sauce.

