

# Saint Jean d'Aumières – « l'Arnacoeur »

IGP Pays d'OC 2017



## 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. Une poignée d'ares de Cinsault, Grenache et Syrah, confinés à l'abri d'une colline, se prêtent à l'élaboration de ce rosé.

## Vinification

Après pressurage en atmosphère inerte, la vinification des moûts est menée en totale protection contre l'oxydation. La fermentation est menée à basse température (16°C) pour préserver les arômes délicats, et l'utilisation de levures spécifiques offre une grande finesse aromatique.

## Assemblage

60% Grenache 35% Cinsault, 5% Syrah

## Commentaires de dégustation

Ce délicat assemblage de Cinsault, Grenache et Syrah offre des notes de fruits rouges associés à une remarquable touche florale. La persistance aromatique est intense et entêtante.

## Température de service

Servir entre 10 et 12°C.

## Accords mets-vin

Ce vin se consomme à l'apéritif ou accompagne très bien des plats exotiques délicatement épicés, des poissons et viandes grillées.



---

Château Saint-Jean d'Aumières - 34150 Gignac  
Tel: 04 67 40 00 64 - Fax: 04 67 16 47 62  
contact@josephcastan.com  
www.saintjeandaumieres.fr