



Terrasses de Maynard

AOP SAINT-CHINIAN ROQUEBRUN

ROUGE 2022



CEPAGES

Syrah, Grenache noir, Mourvèdre



VINIFICATION

Vinification en grappes entières (macération carbonique) de 25 à 30 jours



DEGUSTATION

Robe de couleur cerise burlat aux reflets pourpre. Nez puissant aux arômes de fruits noirs, saupoudrés de réglisse. Bouche élégante, équilibrée, aux tanins soyeux, mettant en valeur des arômes d'olives noires avec une pointe de cacao.

DEGRE: 14 % vol.

ELEVAGE ET CONDITIONNEMENT

Élevage en cuve inox dans un chai isolé et climatisé. Mis en bouteille à la propriété en bouteille personnalisée « Roquebrun ».

ACCOMPAGNEMENTS

Côte de bœuf d'Aubrac mûrie 30 jours ou un tajine d'agneau.



RÉCOMPENSES:

Médaille d'OR au concours VINALIES OCCITANIE 2024
COUP DE COEUR au concours VINALIES OCCITANIE 2024
Médaille d'OR au concours FEMINALISE 2025
Médaille d'OR au concours CITADELLES DU VIN 2024
Médaille d'ARGENT au concours CGA PARIS 2024
Médaille d'ARGENT au concours des GRANDS VINS DE FRANCE DE MACON 2024
90.75/100 au concours CITADELLES DU VIN 2024

