



DOMAINE GUINAND

36, Rue de l'Épargne - 34400 SAINT-CHRISTOL

Tél. : 04.67.86.85.55

E-mail : contact@domaineguinand.com

Site Internet : www.domaineguinand.com



« LA GRANDE CUVÉE »

Dégustation :

Robe : Resplendissante robe noire aux reflets grenat.

Nez : Fin et complexe, boisé et épicé, il est également relevé de notes de fruits rouges.

Bouche : Un vin complexe finement boisé aux nombreuses épices. Long et soyeux, il développe des notes de réglisse noir et de fruits rouges.

Gastronomie, accord mets et vins, conseil du sommelier

Ce vin accompagnera très bien vos repas d'hiver, vos viandes rouges et vos gibiers en sauces relevées, ainsi que vos nombreuses sauces épicées.

Il accompagnera également vos fromages de caractère.

Ce vin peut être conservé 7 à 8 ans.

A servir entre 16° et 18°.

Millésime : 2013

Cépages : Syrah (60 %) Grenache (40%)

Sol : Coteaux argilo-calcaire et galets roulés.

Degrés : 14.5 %

Vinification : Macération pré fermentaire.

Longue cuvaison de 25 jours.

Elevage : 12 mois en fût de chêne français.

Appellation : AOP Coteaux du Languedoc
SAINT-CHRISTOL

