



# VIELS ARRASICS

AOC SAINT-CHINIAN

2012

Viels Arrasics de l'occitan Vieilles racines est issu comme son nom l'indique de l'assemblage de vieilles vignes de grenache et syrah sur des terroirs de schistes mais aussi d'une sélection parcellaire de mourvèdre de sols argilo-calcaire.

Rendement : 35hl/ha.

## CÉPAGES :

Syrah: 50 %

Grenache: 25%

Mourvèdre: 25%

## VINIFICATION :

Vendange triée à la main et égrappée,

Température de fermentation 28 à 30°C.

Gestion évolutive de l'immersion des baies,

Suivi des fermentations et dégustations journalières,

Cuvaison d'une quinzaine de jours.

## ELEVAGE :

Elevage en barriques de 12 mois.

## CONDITIONNEMENT :

Bouchon liège naturel 47mm.

6 bouteilles couchées à plat.

## NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe profonde aux nuances de cerise burlat.

Le nez est très puissant, d'abord austère, puis s'ouvrant sur de la confiture de cassis, de la vanille, du pain grillé, du moka, du cacao.

La bouche est incroyablement dense, capiteuse, longue. La finale relève des senteurs de cèdre. Magnifique !

Ce vin remarquable doit absolument être carafé. Dès lors il peut accompagner un lapin aux olives, un tournedos, un chèvre cendré, un gâteau au chocolat.



FR-BIO-10  
AGRICULTURE  
FRANCE

SCEA DOMAINE DES JOUGLA  
PRADES SUR VERNAZOBRE - 34360 SAINT-CHINIAN  
TÉL : +33(0)467.380.602 - FAX : +33(0)467.381.774

email : [info@domainedesjougla.com](mailto:info@domainedesjougla.com) - Site Web : [www.domainedesjougla.com](http://www.domainedesjougla.com)

