



---


*Grand Chemin*  
**Minervois Indication Géographique Protégée**


---

 **CÉPAGES :**  
*Syrah et Grenache.*

 **ORIGINE ET TERROIR :**  
*Le vignoble est situé sur les contreforts de la Montagne noire sur d'anciennes terrasses de schistes et de calcaires à Peyriac , en Languedoc. Le vignoble orienté Sud favorise la bonne maturation des raisins. Des vignes centenaires associées à de jeunes vignes donnent des raisins fins et bien équilibrés.*

 **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**  
*Une vendange manuelle et une macération carbonique sont utilisées pour les vieilles vignes. Les cépages aromatiques sont vinifiés en préfermentation pour extraire des tanins longs, fondus et soyeux afin qu'ils donnent toute leur expression aux raisins.*

 **DÉGUSTATION :**  
*Charnu et élégant, ce vin à la robe rouge grenat développe des arômes de cassis et de mûre. L'élevage en barrique apporte des notes de chocolat et de vanille.*

 **CÔTÉ CUISINE :**  
*Ce nectar accompagnera parfaitement les plats en sauce, les gibiers et les viandes rouges.  
Température de dégustation 18 - 20°C*

