



## **SAINT CHINIAN**

## APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## Le Plan Des





Cépages: 60% Syrah, 25% Grenache, 15% Mourvèdre sur sols argilo-calcaires.

Vinification: Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Récolte mécanique après tri des raisins. Vinification traditionnelle.

Dégustation: Belle robe grenat profond. Le nez est très intense avec d'agréables parfums de fruits rouges, et des notes épicées et de moka. La bouche très enrobée est équilibrée, délicate, fine avec une belle longueur.

Accompagnement : Viandes rouges ou blanches, volailles, magrets de canard aux pêches, lapin à la moutarde....

Servir a : une	temperature	comprise	entre	16 et 1	/°C.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x 1 x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 760 180 470 938	1.22	77 x 77 x 300	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON		7,6	250 x 170 x 310	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		813	1200 x 800 x 1650	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

