

Mathilde Chapoutier

sélection

LANGUEDOC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

EMMARINA

Syrah



Grenache

CLIMAT ☀️☀️☀️☀️

Le climat est méditerranéen, été chaud et sec, l'automne et le printemps sont doux. Le vent très présent permet de prévenir des maladies. Un climat idéal pour la culture de la vigne.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à maturité phénolique et vendangés à la machine.

VINIFICATION

Après égrappage, les raisins sont vinifiés dans des cuves béton pendant trois à quatre semaines. Chaque cépage est vinifié séparément en macération traditionnelle. Selon la dégustation quotidienne, le vin sera soit remonté, pigé ou laissé au repos pour une extraction douce des substances aromatiques, des anthocyanes et des tanins. En toute fin de fermentation alcoolique, on laisse monter la température entre 30 et 33°C pour favoriser la polymérisation des tanins.

ÉLEVAGE

6 mois en cuves béton.

FRAÎCHEUR	🍃	🍃	🍃	🍃	🍃	🍃	🍃
PUISSANCE	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
FRUITS	🍇	🍇	🍇	🍇	🍇	🍇	🍇
TANINS	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷

Robe grenat foncé profond, presque noir.

Éboulis calcaire. Les parcelles sont plantées sur des coteaux exposés plein sud.



Bouche ample et puissante.

On retrouve en bouche, ces notes de fruits mûrs et d'épices douces.



Les tanins bien présents sont soyeux et délicats.



Nez intense et sanguin sur des notes de fruits mûrs (cassis/framboises).

À savourer...

16 - 18°C

3/5 ans d'âge

Avec des brochettes de bœuf marinées ou un osso bucco.

Languedoc
Emmarina
le vent de mer
souffle un vent
du Sud

