

# LES ÉMINADES

**CEBENNA**

Languedoc , France



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Patricia et Luc Bettoni

**Millésime** 2017

**Appellation** AOC St-Chinian

**Sols** Grès rouge

**Altitude Des Vignes** 230 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud Est

**Cépages** 1/3 Grenache 1/3 Syrah 1/3 Mourvèdre

**Viticulture** Conversion Agriculture biologique

**Palissage** Gobelet et cordon de royat

**Pi/Hect** 4 000 pi/ha

**HI/Hect** 28 hl/ha

**Vendanges** Manuelles en cagettes avec tri rigoureux

**Vinification** Traditionnelle, égrappage total et remontage.

**Levures** Indigènes

**Élevage** 10 mois sur lies en cuves pour le Grenache et la Syrah, en fût de 350L pour le Mourvèdre

**Alcool** 14.33% alc./vol

**Sulfites** 31 mg/l

**Sucre** 0.27 g/l

**Acidité** 3.06 g/l

**Couleur** Rouge profond

**Dégustation** La gamme aromatique suggère la prune, le cassis et le zan. Les tanins sont fondus, avec une finale poivrée taquine et plaisante.

**Température De** 17°C

**Service**

---

**BOIRES**

---