



Sinequano

Rouge - IGP Pays d'Hérault Côtes du Brian

TERROIR

Sol argilo-calcaire entre 150 et 200 mètres d'altitude.
Causse du Haut-Minervois.

ENCEPAGEMENT

Mono-cépage de Carignan.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle tout en douceur, extraction par remontages quotidiens, macérations longues de 4 à 5 semaines.

DEGUSTATION

Notes de fraises écrasées au nez, tendant sur la framboise en bouche. Vin souple et très élégant.

ACCORD METS ET VINS

Bavette à l'échalote, côtelettes d'agneau.

CONSERVATION

2 à 3 ans.

Sans sulfites ajoutés.



CRITIQUES ET DISTINCTIONS

"L'odeur me rappelle à celle d'un échantillon de cuve ! Fruits bruts, vin si jeune qu'il semble encore capricieux. Mais il est mûr et d'une richesse confite, et les tanins ont une agilité vive, presque acrobatique, ce qui lui confère un charme inattendu. L'imaginer accompagner un plat de chorizo et de salami me donne déjà l'eau à la bouche."

Sinequano Carignan 2020
IGP Pays d'Hérault Côtes du Brian
note : 16/20

Jancis Robinson

Jancis Robinson
Master of Wine

