



Sans sulfites ajoutés.



Sinequano

Rouge - IGP Hérault, Pays des Côtes du Brian

TERROIR

Sol argilo-calcaire entre 150 et 200 mètres d'altitude.
Terroir de Cazelles.

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.

CRITIQUES ET DISTINCTIONS

2024 tasting notes - Decanter.com

by *Natalie Earl*

Decanter

« Un vin 100 % Carignan qui regorge de fruits et de lumière. Jeune et léger, il est très riche en arômes de mûres, de myrtilles et de violettes. Ces arômes se révèlent clairement et avec une grande pureté. Une ligne minérale en traverse le centre, et la finale offre une explosion d'acidité fraîche. Quel vin délicieux et plein d'énergie ! »

Sinequano 2023, Côtes du Brian

Note : 92/100

CAILHOL GAUTRAN