

## LA BALADE S<sup>T</sup> CHINIAN

AOP - ST CHINIAN

14 % vol.



60 % Syrah  
30 % Grenache



Schistes

« Le Saint Chinianai, une terre de vins !  
Le vignoble s'étend de part et d'autre de l'Orb, adossé aux massifs du Caroux et de l'Espinouse. Sous un climat chaud et sec, schistes (au nord) et calcaires (au sud) donnent le meilleur des accueils à la vigne, ou la syrah se fait une part belle parmi les autres cépages de l'appellation. Cultivé par une femme passionnée, non loin du village de Cazedarnes, la vigne exprime ce terroir exceptionnel. »



Vinification Traditionnelle



Distingué, ce vin exprime à la perfection le terroir de St Chinian. La robe est profonde avec de jolis reflets violets. Au nez il évoque les épices douces, de subtiles nuances de garrigue (thym, romarin), et des notes de fraises des bois. Le palais est élégant, rond, sacrément gourmand... bref une merveille



Servez le avec un carré d'agneau et le moment sera délicieux.



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de « pratiques vertes » qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.