



Château Saint Jean d'Aumières – « L'Alchimiste »

AOP Terrasses du Larzac 2016



Histoire

Le Château Saint Jean d'Aumières est au cœur des prestigieuses Terrasses du Larzac. La vigne y fut cultivée dès l'Antiquité par les Romains, puis par les moines bénédictins qui ont fondé les abbayes d'Aniane et de Saint-Guilhem-le-Désert au tournant du IXe siècle.

Terroir

Au pied des contreforts du Larzac, le vignoble du château Saint-Jean d'Aumières se déploie sur les coteaux dominant les gorges de la haute vallée de l'Hérault. Syrah, Grenache, Vieux Carignan (60ans) et Mourvèdre arrivent à parfaite maturité sur ces terroirs pour apporter classe et puissance à cette cuvée.

Vinification

Le Carignan est vinifié en grappes entières pour densifier l'expression aromatique. Les autres cépages sont vinifiés séparément avec de longues cuvaisons de trois semaines entre 25 et 30°C. La cuvée profite d'un élevage en barriques pendant 12 mois.

Assemblage

45% Syrah, 40% Grenache, 15% Carignan

Commentaires de dégustation

Des arômes de fruits noirs confits se mêlent aux effluves de brioche vanillée et de noix de coco fraîche. La bouche harmonieuse présente des notes mentholées et réglissées, enrobées par des tanins riches et soyeux.

Température de service

Servir entre 15 et 18°C.

Accords mets-vin

L'Alchimiste accompagnera idéalement les steaks grillés, ainsi que l'agneau cuisiné à la méditerranéenne.



Château Saint-Jean d'Aumières - 34150 Gignac
Tel: 04 67 40 00 64 - Fax: 04 67 16 47 62
contact2@josephcastan.com_
www.saintjeandaumières.fr