

# En Cévennes

Millésime 2017 • IGP Cévennes

GAMME • L'HÉRITAGE



## Viticulture

**Terroir/climat** : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

**Encépagement** : Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Marselan

**Âge des vignes** : 10 ans

**Rendement** : 40 hectolitres par hectare



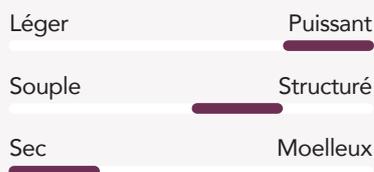
## Vinification

**Macération** : macération en cuves en béton, contrôle des températures.

**Élevage** : 8 mois en barrique de 400L

**Garde** : à boire maintenant, il se conservera 5 à 10 ans

### Typicité



### Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de café, de tabac et des notes de mûres.



## Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec un bœuf bourgignon, une côte de bœuf ou une tarte au chocolat noir.



**Degré alcoolique** : 13,5% vol

**Température de service** : 18°/20°C

DOMAINE  
GRAND-CHEMIN



**CONTACT** : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

**Dégustation** : du lundi au vendredi  
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

**Le samedi** : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues  
contact@domainegrandchemin.fr