



CHATEAU
SAINT-ESPRIT

CÔTES DE PROVENCE – ROUGE « QUINTESENCE »



LES CEPAGES

Syrah, Mourvèdre

SOLS

Argilo-Calcaire du Trias

VINIFICATION

Les parcelles sélectionnées sont des vieilles vignes âgées de plus de 60 ans. Le rendement est contrôlé par un ébourgeonnage sévère et une vendange verte durant l'été. Il se limite à 35 hectolitres/ha.

Vinification en cuves ouvertes pendant trois semaines. Macération préfermentaire à froid avec pigeage et délestage pour une extraction aromatique optimale. Durant la macération fermentaire, de nombreux remontages sont effectués pour l'élaboration d'une structure tannique fine et complexe.

ELEVAGE

Élevage en barriques neuves pendant 14 mois.



DEGUSTATION

Robe : Grenat intense

Nez : Le nez se caractérise par sa profondeur et exprime une belle harmonie sur des notes épicées et réglissées.

Bouche : La bouche aux tannins soyeux développe une belle amplitude sur des arômes de chocolat et de violette. La finale est longue et complexe. Ce vin se projette dans l'avenir, en alliant élégance et complexité.



SERVICE

Entre 16°C et 18°C ; Potentiel de garde de 15 à 18 ans selon le millésime.



ACCORDS METS ET VINS

Il se dégustera merveilleusement avec du gibier ou un faux filet de Black Angus.



GRAPE VARIETIES

Syrah, Mourvèdre

SOIL

Deep red clay with limestone.

VINIFICATION

This single vineyard contains vines older than 60 years, and the yield is controlled, ensuring it does not exceed 35 hectolitres per hectare.

For great aromatic extraction, a cold maceration with pigeage and delestage precedes the fermentation for three weeks, in open fermenters. Frequent pump over, and a long maceration on skins ensure a gentle extraction of elegant and fine tannins.

MATURING

14 months in new French barrels.



TASTING

Colour: A deep garnet colour

Nose: The nose is characterised by its deepness and elegance, and expresses great harmony between liquorice and spicy notes.

Palate: The palate develops intense flavours of ripe fruits, with chocolate and violet notes combined to fine acidity and velvety tannins. It has a great complex finish.

The "Quintessence" red is a subtle, beautiful structured wine of elegance and beauty.



SERVICE

Between 16°C and 18°C. Aging potential of 15 to 18 years depending on vintages.



FOOD PAIRING

Game, chargrilled Black Angus scotch fillet, and casserole dishes.

