

SAINT-CHINIAN

« PLEIN GRES » 2019

Mas de CYNANQUE



Situation : La partie Ouest de l'appellation St-Chinian, qui se perd et se confond dans le Minervois procure au visiteur des paysages magnifiques, changeants, charmants et bucoliques. Le caillou est partout, tout autant que la vigne, à la faveur des tourments du relief. La route qui descend de Villespassan vers Cruzy ne déroge pas à la beauté générale. Le Mas

de Cynanque est là, blotti au creux d'une conque, entouré de ses vignes. Violaine et Xavier de Franssu y développent leurs talents s'inspirant de La Cynanque, fleur emblème du Mas, qui était pour les égyptiens symbole de pureté.

Encépagement : Syrah 30%, Mourvèdre 30% Carignan 30%, Grenache 10 %. (Vieilles vignes dont Carignan antérieures à 1911) Rendements 20/30 hl/ha.

Terroir : Terrasses argilo-calcaires avec blocs de grès rouge. Les sols rouges sombres accumulent de la chaleur et la restituent la nuit aux raisins, favorisant la maturation des baies.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2021 à 2023.

Observations : Cette cuvée Plein Grès s'ouvre sur des notes fumées et réglisses. En bouche, elle montre de l'élégance et de la tenue grâce à une belle minéralité. Le palais laisse présager que les rendements sont peu élevés

(20 / 30hl/ha) tant la concentration est importante. La trame lisse au touché soyeux d'un bout à l'autre de la dégustation, recèle de nuance de cacao, de cerise et de mûre. Le caractère épicé de ce vin et des notes minérales le rendent complexe. A la fois puissant et fin, ce vin représente le résultat d'un très beau travail : un vin de caractère et de terroir vinifié par deux passionnés !



Quelques accords gourmands : Tajine d'Agneau aux pruneaux, Marcassin à la broche, Lièvre à la Royale...

