

ST-CHINIAN « ACUTUM » 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 60%, Mourvèdre 20%, Carignan 10%, Grenache 10 %.

Terroir : Terrasses argilo-calcaires sur lesquelles on retrouve des blocs de grès rouge qui font la particularité de ce terroir.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2023 à 2027.

Observations : Cette cuvée s'ouvre sur des notes toastées aux arômes de cerises burlats, d'olives noires, de fruits mûrs et d'épices douces. Le palais laisse présager que les rendements sont peu élevés, proche de 20hl/ha et souvent moins. La concentration est importante. La trame lisse au touché soyeux d'un bout à l'autre de la dégustation recèle des nuances de moka, de cuir frais, de cerise et de mûre, légèrement grillés et vanillés. 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, Violaine et Xavier de Franssu !

Quelques accords: Souris d'Agneau confite au thym, Rôti de Bœuf aux Champignons des bois, Magret de Canard aux olives noires ...

