



CHÂTEAU VEYRAN

*Dès la première gorgée vous saurez
.... notre terroir des causses, ses vents
et ses nuages, ses cailloux et
ses garrigues, qui vous conteront
leur merveilleuse aventure de terrasses
et de coteaux ensoleillés.*



CHÂTEAU VEYRAN
20, hameau de Veyran
34490 Causses-et-Veyran, France



SAINT-CHINIAN AOP SAINT CHINIAN ROUGE



DOMAINE

Dans le Sud de la France, en Région Languedoc, nous cultivons 90 hectares de vignobles dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité.

Depuis plus de 10 ans, nos vignes sont travaillées raisonnablement par l'utilisation de méthodes prophylactiques et l'entretien mécanique des sols pour un meilleur bien-être des souches.

Nos cuvées toutes en précision, vineuses, tendres et fraîches, révèlent et expriment nos terroirs remarquables de schistes et de calcaires à flancs de coteaux.



CÉPAGES ET TERROIRS

Cette cuvée est un assemblage des cépages Grenache noir (20 ans) et Syrah (15 à 25 ans) cultivés sur les plus hauts coteaux de notre domaine.

Les sols argilo-calcaires, la variété d'expositions des parcelles (plutôt Nord), l'impact des vents, donnent cette cuvée ensoleillée et fruitée.



RÉCOLTE ET VINIFICATION

Les récoltes précises tout au long des maturités recherchent la meilleure expression des terroirs.

La vinification traditionnelle en vendange égrappée, à température maîtrisée (25°C), préserve la finesse des tanins et l'enthousiasme des arômes.



DÉGUSTATION ET ACCORDS

Les notes épicées et de framboise accompagnent une texture ronde et vineuse.

Servir à 18°C, avec toute la cuisine traditionnelle, une omelette aux lardons, une potée auvergnate ou un Cantal vieux..

CONTACTS

OLIVIER MIGNARD | Gérant - Cœnologue
+33 (0)7 69 53 13 17
olivier.mignard@chateau-veyran.com

DIDIER GOFFIN | Directeur Commercial
+33 (0)6 17 02 53 90
didier.goffin@chateau-veyran.com

