



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



CAMP DE L'AIRE 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 de Syrah 90% (25 ans) et de Grenache noir 10% (80 ans) cultivés sur un mamelon calcaire unique au centre de notre domaine.

Les sols calcaires, l'homogénéité du terroir, l'impact des vents donnent ce vin sérieux et structuré au potentiel de garde indéniable.



RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récoltés en lune à racines, les raisins sont égrappés et vinifiés en douceur (pigeage), patiemment et longuement (45 jours), pour révéler et exprimer au mieux le terroir.

L'élevage en cuves pendant 12 à 18 mois permet d'arrondir l'ensemble.



DÉGUSTATION ET ACCORDS

Les notes épicées, de cassis et de myrtille, accompagnent des tanins bien serrés à la texture charnue, dense et veloutée.

Servir à 18°C avec les terrines et autres pâtés, une côte de bœuf et des fromages affinés.

CONTACTS

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

