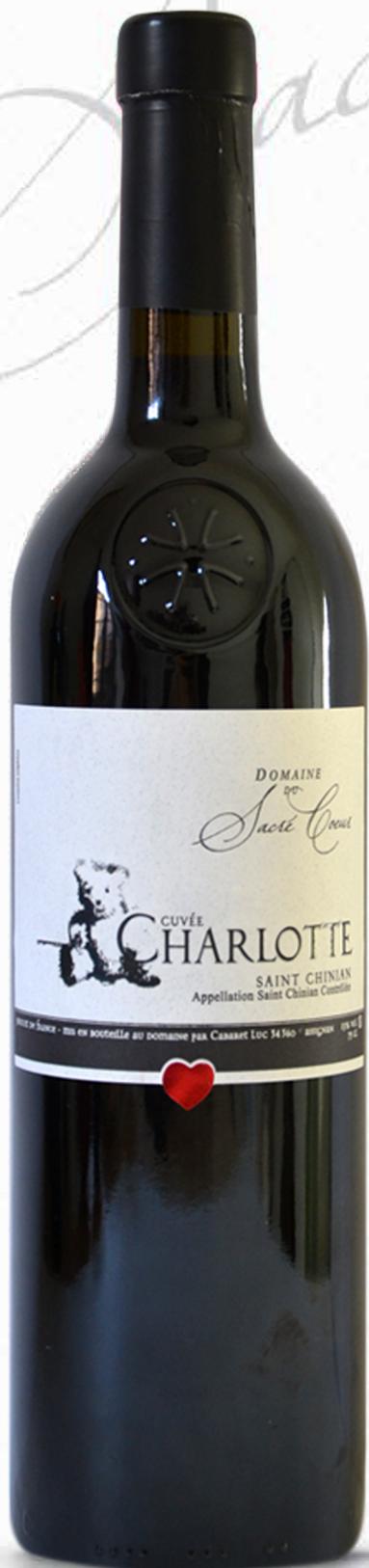


DOMAINE
DU

Sacré Cœur



APPELLATION
SAINT-CHINIAN

CUVÉE
Cuvée Charlotte

Cépages

Syrah, Grenache noir,
vieux Carignan 80 à 120 ans (90%)

Sols et terroirs

Argilo-calcaire, calcaire blanc concassé,
à 300 mètres d'altitude, climat
méditerranéen

Récolte

Manuelle, de mi-septembre à mi-octobre

Rendement

35hl/hectare

Vinification

Cuaison 4 à 6 semaine

Élevage

En barrique française (20%) et en cuve
sur lies fines pendant 18 mois.

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles bordelaises
couchées

Harmonie culinaire

Viandes rouges grillées, volailles,
fromages au lait cru et spécialités
régionales : travers de porc aux navets de
Pardailhan caramélisés du Sacré-Cœur