



CHEVALIER VINS

Découvertes et vins de talent



VIN DE PAYS D'OC ROUGE

Cépages : Syrah : 20 % - Grenache : 45 % - Merlot : 35 %

Rendement : 55 hl/hectare

Age des vignes : minimum 20 ans.

Terroir : Terrasses du piémont du Massif Central, le massif le plus ancien de la formation géologique de la France. Ces terrasses sont en exposition Sud du pourtour méditerranéen.

Vinification :

Chaque lot a suivi le même protocole

1^{ère} étape : Sélection parcellaire pour identifier les lots de raisin correspondant à la qualité recherchée.

2^{ème} étape : Choix de la date de récolte pour avoir le juste équilibre des composants du raisin.

La vinification elle-même

- Nous apportons une attention tout particulière à l'absence de traumatisme des raisins au moment de la vendange.
La vendange est vinifiée sur le domaine d'où sont issus les raisins.
- Une extraction limitée sur le Grenache qui est le cépage qui demande le plus d'attention pour obtenir le caractère fruité et gourmand.
- Des basses température sur la Syrah pour préserver tout le caractère fruité
- une extraction en douceur sur le Merlot pour obtenir le charnu et le caractère gourmand.

Elevage : Chaque cépage a été élevé séparément, en cuve, jusqu'au moment de la mise en bouteille où nous les assemblons.

Mise en bouteille : Selon les cas et les millésimes, la mise en bouteille se fait au Domaine ou bien chez notre partenaire en centre d'embouteillage fixe.

Profil et conseil de dégustation:

AVANT! est avant tout un vin typique du Sud, élégant et complexe.

La complexité aromatique se décline sur des arômes de fruits rouges, de fruits secs, d'épices.

On l'appréciera sur un rizotto au safran accompagné d'aubergines grillés sur les sarments et arrosé d'huile d'olives de la région .

CHEVALIER VINS

PH + 33 (0) 6 74 96 42 67 info@chevaliervins.fr www.chevaliervins.fr



CHEVALIER VINS

Découvertes et vins de talent



VIN DE PAYS D'OC RED

Varietals : Syrah : 20 % - Grenache : 45 % - Merlot : 35 %

Yield : 55 hl/hectare

Age of the vines : minimum 20 years old

Terroir : The vines are growing on South orientated terrasses, ideally situated in the Mediterranean area, on the foothills of the very old Massif Central, which is the first witness of the early geological metamorphosis of France.

Vinification

2 important steps :

- 1. Selection of the parcel of each varietal to identify the grapes that meet our quality wishes*
- 2. Careful decision of the harvest date to meet the right balance of the grapes components*

For the vinification itself

- We are very carefully avoiding any traumatism to the grapes during the harvest. The grapes are vinified on the estate itself, where they are growing.
- A mild extraction of the Grenache tannins, which is the varietal that requests the most care as we want to keep all its fruit.
- Low temperatures for the Syrah to keep the fruit
- A soft extraction on the Merlot varietal for its fleshy and smart taste.

Ageeing

Each varietal is aged separately in vats, until the bottling, where we blend them.

Bottling : Depending on vintages and possibilities, we bottle this wine either at the Domaine itself or at a bottling centre, where we get the best quality process.

Profile and tasting suggestion:

AVANTI! is a very typical wine of the Mediterranean area, elegant and complex. It is showing spicy aromas of red and even dry fruit.

We suggest to drink it with a risotto with saffron, together with aubergines prepared with olive oil of the region and grilled on vine-shoot (sarments).

CHEVALIER VINS

PH + 33 (0) 6 74 96 42 67 info@chevaliervins.fr www.chevaliervins.fr