

Château Unang

La Source 2018

CÉPAGES

SYRAH, GRENACHE,
CINSAULT.

RENDEMENTS DE 30
HL/HECTARE.

VENDANGES À LA
MAIN.



Dégustation : le cassis vient définir ce vin. Le nez est à la fois floral (iris et violettes) et marqué par les fruits noirs. La bouche rappelle davantage la crème de cassis, avec une concentration suffisante qui apporte amplitude et rondeur.

Terroir : les vignes les plus hautes (350m d'altitude) d'Unang sont utilisées pour les rouges. Ce vin rassemble la douceur des Grenaches produits sur nos sols sableux et la fermeté des Syrah évoluant sur nos parcelles argileuses en haut de la colline, bénéficiant d'une meilleure exposition.

Vinification : la concentration de ce vin est plus grande du fait qu'il a vieilli en barriques (225 litres) après une fermentation classique et concernant une petite part de Syrah, une macération carbonique.

Remarques : servir à température ambiante. A boire dès 2021, peut se garder 7+ ans. Accompagnera agréablement un gigot d'agneau rôti au thym.