

St Christol
HÉRAULT - FRANCE

l'école de la patience

...Accipite tempus

Parce que les ceps de vigne ont besoin de décennies pour arriver à leur équilibre.

Parce que la maturité des baies de raisin se fait attendre, des semaines entières.

Parce que l'élevage des vins prend encore des mois, des années.

L'école de la Patience sait nous rappeler à quel point, pour certaines choses, le temps est incompressible.

Cépages :

80% grenache noir

20% syrah

Appellation :

AOP Languedoc St Christol

Spécificités :

Grenache noir provenant de parcelles centenaires.

Elevage en barrique, chêne français de l'Allier.

Conditionnement :

Bouteilles de 75 cl

Caisse bois de 6 bouteilles



www.haut-courchamp.com