Dolmen- Château de Gragnos
AOP Saint-Chinian 2021

Culture	Cépages	Service	Alcool
HVE	40% Syrah, 35% Grenache, 25% Mourvèdre	16°	13,5%

Que 3.500 bouteilles, et j'en découvre une.

Costauds

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité

Épicé | Souple | Fruité

Service

L'accord parfait
Carré d'agneau

Le contre-pied facile
Onglet à l'échalotte & gratin dauphinois.

Apogée 2024
Garde 2030

Dégustation

Oeil
Reflets profonds de rubis.

Nez
Nez complexe et très intense de fruits rouges bien murs et d'épices. Beau passage en fût.

Bouche
Le Dolmen est puissant et surprend par sa finale toute en finesse. Les tanins soyeux sont gourmands et très longs en bouche.

Château de Gragnos

Le Château de Gragnos, situé dans la magnifique région de Saint-Chinian, a été fondé il y a 300 ans en 1710 ! Vous serez surpris d'apprendre qu'en 2021, les Limauge (famille belge) a repris la propriété pour y créer des vins qui feront chanter vos papilles ! Le Château de Gragnos est plus qu'un simple vignoble, c'est un château unique qui a connu une histoire viticole riche au cœur du vignoble occitan. Cette famille passionnée a décidé de réinventer la propriété en créant des vins qui reflètent leur passion et leurs émotions. Les vins du Château sont le fruit d'un projet familial qui met en avant leur amour pour la nature, le patrimoine et l'histoire des lieux. Alors viens découvrir les délicieux vins de cette propriété en constante évolution !

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Appellation
AOP Saint-Chinian

Dolmen- Château de Gragnos

AOP Saint-Chinian 2021

Les alibis d'ouverture

- Yes, j'adore Saint-Chinian
- On monte en gamme.
- Fût de chêne loveur.

L'avis de l'expert Vineaste

Vineaste et le Château de Gragnos ? Une histoire d'amour qui commence très bien et qui vise le bout du monde. Saint-Chinian directement en Belgique grâce à la famille Limauge. En parfait accord avec nos valeurs : bio, vinification naturelle ET surtout De la fraîcheur et de la finesse en bouteille. Régalez vous et recommandez !

Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !