



Saint Alix

AOP Malepèrre 2023

75 cl - 14 % VOL

Saint Alix incarne l'élégance discrète d'un millésime racé et lumineux. Son nom, empreint de douceur et de noblesse, rend hommage aux terres paisibles du Domaine de la Sapinière. Cette cuvée puise sa force dans l'équilibre subtil entre fruité gourmand et structure soyeuse. Elle est le fruit d'un travail patient et d'un lien profond entre l'homme et sa vigne.



Cépages

40 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 30 % Grenache

Vinification

L'égrappage total permet de préserver la sincérité du fruit. La cuaison, de 15 à 25 jours selon les cépages, est conduite avec précision. Fermentée entre 23 et 28°C, la vendange est travaillée quotidiennement par pigeages et délestages afin de révéler la finesse et la vitalité de chaque cépage.

Élevage

Un élevage de 8 mois en cuve béton confère à Saint Alix une texture enveloppante et une maturité subtile, tout en respectant l'expression originelle du terroir.

Dégustation

D'un rouge cerise éclatant, Saint Alix séduit par son nez expressif aux arômes de fruits rouges croquants, dominés par le cassis et la griotte. La bouche est gourmande, marquée par une fraîcheur juteuse et un grain soyeux qui s'étire avec grâce dans une finale équilibrée et persistante.

Température de service conseillée : 18 à 20°C

Accords mets & vin

Saint Alix s'accordera parfaitement avec un carré d'agneau aux herbes de Provence et ses pommes de terre grenaille. Pour une touche sucrée inattendue, mariez-le à des oreillettes de Lagrasse, dont la légèreté exaltera la finesse de cette cuvée.