

On raconte que bien avant la civilisation Grecque, les Silènes désignaient des divinités des champs. Le domaine doit son nom à la découverte d'un sceau d'argile datant de l'antiquité et représentant une tête de Silène. Jean Claude Mas et Giorgio Grai ont rassemblé leur savoir-faire français et italien pour que ce terroir exprime son caractère exceptionnel. Le vignoble est composé de Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre et Grenache sur la commune de Saint Pons de Mauchiens.



Cépages : 60 % Syrah, 40 % Grenache
Languedoc – Appellation d'Origine Protégée
Terroir Grès de Montpellier



Le vignoble

Type de sol : Argilo-calcaire, graveleux
Age des vignes : de 20 à 35 ans
Taille : Cordon de Royat
Densité de plantation : de 4400 pieds/ha
Vendanges : Manuelles
Rendement moyen : 35 hl/ha
Altitude : 110 m
Climat : Méditerranéen



Caractéristiques du vin

- Alcool : 14,5 %
- Sucre : 1,5 g/l
- Acidité Totale : 3,1 g/l
- pH : 3,75



Vinification

Éraflage, vinification séparée pour chaque cépage. Fermentation à température contrôlée avec des levures sélectionnées. 2 à 3 délestages pendant le 1^{er} tiers de la fermentation puis macération post fermentaire avec 2 remontages quotidiens. Le vin est élevé durant 12 mois en barrique française avant d'être embouteillé.



Notes de dégustation

Robe : Rouge profond.

Nez : Arômes épicés avec des parfums de garrigue.

Bouche : Puissante et délicate, avec des notes réglissées et de cerises mûres.

Accord mets et vins : Servir idéalement à 16/17°C, avec du gibier, des viandes grillées, une côte bœuf, des côtelettes d'agneau au thym, un magret de canard...