



SYRAH



CEPAGE

100% Syrah

SOL

Sol argilo calcaire avec des galets

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle lorsque les raisins sont très murs. Egrappage. Macération pré-fermentaire. A l'issue, vinification traditionnelle avec contrôle de la température. Remontage quotidien. Macération longue de 3 semaines pour extraire un maximum de bouquet et d'arômes. A l'issue, décuvaage et mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Robe rubis aux reflets violets
- Nez : Vin au bouquet profond de cassis et de fruits noirs.
- Bouche : En bouche, vin très velouté avec des notes d'épices et de poivrons. Parfait avec du veau et du bœuf grillé.

GRAPE VARIETY

10% Syrah

SOIL

Clay and limestone soil with pebbles

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest when grapes are very ripe. Destemming. Pre-fermentative maceration. In the outcome, traditional vinification with control of the temperature. Daily reassembly. Long maceration of 3 weeks to extract a maximum of bouquet and aromas. In the outcome, devatting and bottling.

TASTING

- Colour : Ruby dress with purple highlights
- Nose : Wine with a deep bouquet of blackcurrant and black fruits.
- Mouth : In mouth, very velvety wine with notes of spices and peppers. Perfect with veal and grilled beef.