

Le Sirocco

Fringuant, au nez de fruits rouges mûrs et d'épices.

Le SIROCCO est un vent chaud venant du Sud Est.

Appellation : Pays d'Oc IGP.

Terroir : Terrains argilo-calcaires à cailloutis.
Terrasses alluviales du quaternaire à structure argilo graveleuse acide.
Agriculture raisonnée.

Culture : En lutte raisonnée dans le respect des sols et de la biodiversité.

Vinification : Récolte nocturne. Egrappage 100%.
Inertage au CO2 (pour éviter l'adjonction de sulfites) et refroidissement de la vendange.
Macération pré-fermentaire à froid (8°C) pendant 3 jours avec 3 remontages par jour.
Fermentation alcoolique à 23° -25°C pendant 10- 15 jours avec un par jour et un délestage par semaine.
Saignée (80%) et pressurage doux (2h) avec séparation des vins de presse.
Ensemencement de la fermentation malolactique avec les vins de 1^{ère} classe.

Elevage : En cuve inox pendant 6 mois.

Cépage : 50% Merlot, 25% Carignan et 25% Grenahce Noir.

Dégustation :

Robe : Robe rouge grenat.

Nez : Nez de petits fruits rouges (cerises) bien mûrs et d'épices.

Bouche : L'attaque en bouche est chaleureuse, ample et ronde, aux arômes fruités et épicés.

Notre Conseil : Grillades, Charcuterie, rillettes, salades gourmandes, viandes blanches, fromages à pâte dure, veau Marengo, poule farcie, pintade à l'étuvée, beignets d'aubergines, pot au feu, gigot d'agneau en croûte, côte de taureau camarguaise, risotto, tian d'aubergines...

Température de service : Entre 15° et 17°C.

Conservation : 5 ans.

Conditionnement : Bouteille 50cl (Carton de 12), Bouteille à vis 75cl (Carton de 6), Bag In Box 5L et 10L.

Fougueux

