

Syrah Rosé

Croquant aux arômes de fraise et de framboise



Appellation : Pays d'Oc IGP.

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

Terroir : Coteaux argilo-calcaires sur galets roulés du quaternaire et cailloutis (silex).
Agriculture raisonnée.

Vinification : Récolte nocturne. Egrappage à 100%.
Inertage au CO₂ (pour éviter l'adjonction de sulfites) et refroidissement de la vendange par gaz carbonique avant pressurage (3h30) avec séparation des presses de moût. Débourage à froid (8°C) après 36 heures (Turbidité supérieure à 50). Fermentation alcoolique à 15°-17°C pendant 15-20 jours. Fermentation malolactique bloquée.

Elevage : En cuve époxy pendant 4 mois.

Cépage : 100% Syrah

Dégustation :

Robe : Robe profonde originale aux nuances grenadine.

Nez : Note de fruits des bois.

Bouche : Une bonne longueur en bouche fait découvrir des saveurs de fraise, framboise, groseille et grenade avec une touche amylique (bonbon acidulé).

Notre conseil : Accompagne les salades composées, tapas, pizzas, carpaccio, aïoli, taboulés, viandes froides, grillades de viandes et de poissons, cuisine exotique, sorbets, tartes aux fruits frais, ...

Température de service : Entre 10° et 12°C.

Conservation : 3 ans.

Conditionnement : Bouteille à vis 75cl (carton de 6).

Médailles et autres récompenses :

Médaille de Bronze au Concours national des VIGNERONS INDEPENDANTS 2007 (Millésime 2006).

Médaille Collection au Concours des VINS DE PAYS D'OC 2009 (Millésime 2008).

GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2010, note : 87/100.

Gourmandise

