

Syrah Rouge

Souple aux notes d'épices et de fruits rouges



Appellation : Vin de Pays d'Oc.

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.
Macération pré-fermentaire à froid (8°) pendant 3 jours avec 3 remontages par jour.
Fermentation alcoolique à 23°-25° pendant 10-15 jours avec un remontage 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 première presse.

Elevage : En cuve époxy pendant 8 mois.

Cépage : 100% Syrah.

Dégustation :

Robe : Robe d'une belle couleur grenat, vive, soutenue, aux reflets violets.

Nez : Nez intense, aux arômes de fruits rouges type cassis bien mûr, avec des nuances de coco et de vanille.

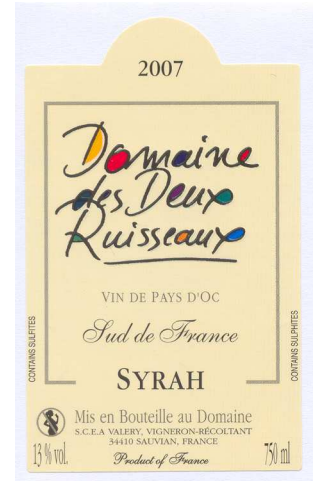
Bouche : Vin croquant et très agréable avec une belle sucrosité en attaque et superbe douceur des tanins. Notes de fruits rouges associées à des arômes du type agrume (orange sanguine) et petit coté « bonbon anglais ».

Notre conseil : Vin parfait pour accompagner des marinades, des grillades de viande rouge, d'agneau, des plats orientaux, des fromages à pâte tendre, des cakes aux fruits...

Température de service : Entre 17° et 18° l'hiver ; entre 15° et 16° l'été.

Conservation : 4 ans.

Conditionnement : Bouteille 75cl (Carton de 6).



Fruité