

Une structure tannique très intéressante. Un nez de violette caractéristique. Notre Syrah présente un bel ensemble aromatique et donne du relief à notre gamme.

Syrah



CEPAGE & APPELLATION

Rouge 100% Syrah.
PAYS D'OC. Indication Géographique Protégée.

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Robe rouge pourpre. Nez aux senteurs fruitées et aux notes épicées (poivre, truffe) ou florale (violette). La bouche est élégante et les tanins fondus.

ACCORDS METS & VINS

Charcuteries, viandes blanches, volailles.

DISTINCTION

ARGENT Concours Régional des Vins

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Autour de 18°. Garde 2 à 3 ans.

TERROIR

A mi-coteaux sur un sol caillouteux et drainant, les pieds de syrah bénéficient d'une belle exposition. Un palissage soigné les protège des coups de vent.

VINIFICATION

Traditionnelle, 10 jours de macération.

DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne. Carton debout de 6 bouteilles.

Palette de 100 cartons.

GENCOD Bouteille : 3 499 740 00 0161

GENCOD Carton : 3 499 740 00 1168