

N°25

VIN DE FRANCE

CÉPAGES

Syrah

DEGRÉ

14,5°

RENDEMENT

45 Hl/Ha

TERROIR-SOL

Argilo-calcaire

DÉGUSTATION

Une belle Syrah dans sa robe rubis aux reflets bleutés. Le nez intense développe des arômes de violette, de réglisse et de cassis. En bouche, l'attaque est souple et offre un beau volume, composé d'arômes de fruits frais et d'épices. La trame tannique finement tissée s'harmonise avec un bouquet aromatique savoureux et gourmand

ACCORD METS-VIN

Il s'accordera parfaitement avec toutes les viandes rouges et les plats en sauces

SERVICE

14°

CONSERVATION

5 à 8 ans

VINIFICATION

Mélange de vendanges macérées à chaud avec de la vendange fraîche avant fermentation à basse température

ÉLEVAGE

Cuve traditionnelle

CONDITIONNEMENT

Bouteille type Bourguignonne 75 cl, carton de 6 bouteilles de bruts, palette de 480 bouteilles

Léger

Fruité

Souple

Corsé

Épicé

Tannique

