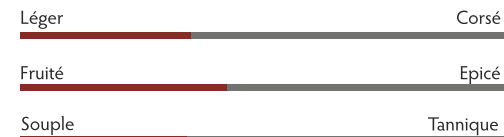




N°21 Syrah Grenache

Vin de France



Cépages :
Syrah, Grenache



Degré :
14°



Rendement :
45 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-calcaire



Dégustation :
La robe est profonde, le nez développe des arômes intenses de fruits rouges mûrs et de noyaux. La bouche est gourmande, intense, les fruits se mêlent aux épices. La structure dense et complexe permettra une garde d'environ 5 ans.



Met / vin :
Accompagnera viandes grillées ou desserts au chocolat avec brio.



Service :
14°



Conservation :
2/3 ans



Vinification :
Vinification traditionnelle puis pré-fermentation à froid.



Élevage :
Cuve traditionnelle



Conditionnement :
Bouteille « Sarah » 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 480 bouteilles.