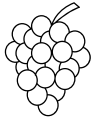




Syrah 2021



IGP cité de Carcassonne Un vin léger et fruité



CEPAGE

100% Syrah



TERROIR

Cultivée sur une vigne orientée Sud-Est à faible rendement, sur une pente au sol argilo-calcaire, cette Syrah est récoltée à maturité phénolique optimale. Ce terroir confère à ce vin une couleur pourpre intense, une matière relativement tannique ainsi que des arômes fruités. Utilisée en monocépage, elle exprime toute sa puissance.



VINIFICATION

Vinification en mono-cépage. Macération pré-fermentaire à froid 3 jours. Contrôle de la température de fermentation à 26°-28°C. Cuvaion pendant 15 jours. Remontages quotidiens avec une extraction douce des arômes et des tanins. Fermentation malo-lactique.



DEGUSTATION

Vin fin aux arômes délicats de réglisse, cassis et caramel. Tanins croquants avec une belle rondeur en fin de bouche.



ACCORD METS & VINS

Ce vin de repas accompagne idéalement vos bonnes viandes rouges et des gibiers.



TEMPERATURE DE SERVICE

16° - 17.5 °C

Garde : 1 an à 5 ans

Bouteille de 75 cl

