
DELAS FRÈRES



Accords mets et vins

Ce syrah s'accordera avec tout types de grillades, des viandes froides et mêmes avec des poissons grillés.

Détails

Effervescent : non

Degrès : 12,5 %

Primeur : non

Packaging : carton de 6

Domaine : Delas

Couleur : Rouge

Région : Vallée du Rhône

Cépages : Syrah

Bio : non

Viticulture : Raisonnée

Millesime : 2018

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : 100% Syrah

Vendange : Manuelles

Viticulture : Traditionnelle

Vinification : Les vinifications sont conduites en cuves fermées pendant quinze jours environ. L'extraction est assurée par des remontages quotidiens. Les températures de fermentation sont contrôlées et comprises entre 28 et 30°C. Après pressurage et débourage, la fermentation malolactique est réalisée en cuve.

Elevage : En cuve pour préserver les arômes fruités, les soutirages sont pratiqués régulièrement afin de permettre une stabilisation naturelle de leurs composants.

Dégustation

Robe : Rouge rubis profond

Nez : Arômes puissants, fruités et sauvages

Bouche : Vin fruité et suave au départ, finale de caractère, corsé

Garde : 5 ans

Température de service : 16° à 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1996, la vénérable Maison Delas Frères dont les racines remontent à 1835, a retrouvé l'âme et l'éclat qui ont contribué à sa renommée. Sous l'impulsion de la nouvelle direction de nombreux investissements ont été réalisés sur le site de production de Saint-Jean-de-Muzols, près de Tournon-sur-Rhône. Une équipe motivée participe fièrement au renouveau qualitatif de cette Grande Maison de la Vallée du Rhône : une cuverie spécialement étudiée pour la vinification des vins rouges, la restructuration complète du chai d'élevage figurent parmi les éléments clé de la démarche de qualité de la Maison Delas, résumée en une phrase : perpétuer et sublimer l'expression du Terroir.

