



Accords mets et vins

Ce vin pourra être accompagné de viandes (rouge ou blanche) ainsi que de plats épicés.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sol de grés siliceux et coquilliers

Cépage : 100% Syrah

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Macération de 15 jours en cuve ciment brut , fermentation avec levure indigène, léger sulfitage après fermentation malolactique

Elevage : Une partie en cuve, l'autre en barrique pendant 7 mois

Dégustation

Robe : Rouge grenat

Nez : Sur les fleurs, notes de framboises, de prunes et d'épices

Bouche : Fruité, puissant, frais, tanins équilibrés

Garde : 4 à 6 ans

Température de service : 16° à 18°

