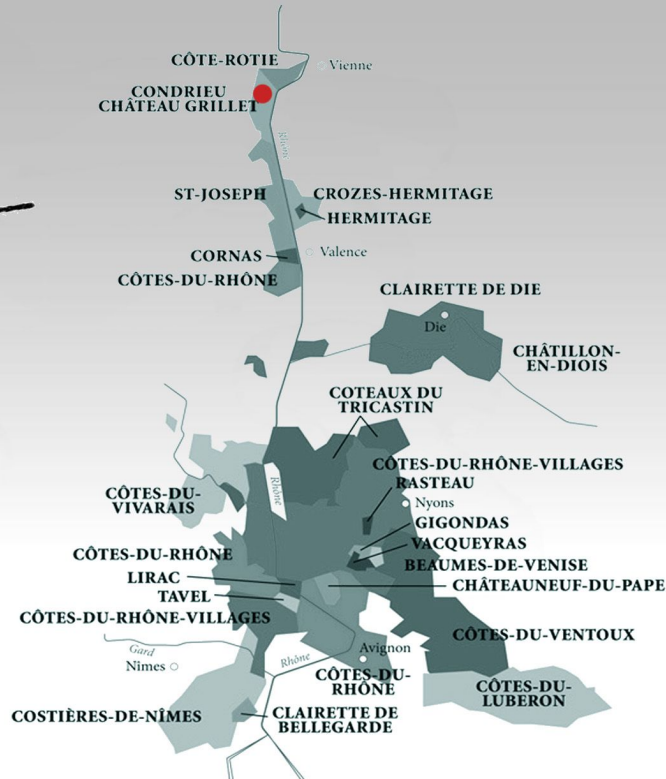




BOUQUET DE SYRAH



CEPAGE

100% Syrah

SOL

Granit

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange Manuelle
 Levures Indigènes – Macération pelliculaire à froid
 Cuvaison de 15 Jours

DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue à la robe grenat à reflet mauve.
- Nez : Ouvert dès l’approche, le nez propose une expression où le fruit kirsché côtoie des notes fleuries et épicées (noyau de cerise, violette, poivre, piment et tabac)
- Bouche : La bouche est charnue avec une structure ferme.

Accompagnera vos apéritifs, tapas, plateaux de charcuteries, viandes grillés, repas d’été.

GRAPE VARIETY

100% Syrah

SOIL

Granite soil

VINIFICATION / AGEING

Hrandharvest
 Native yeasts - Cold dandruff maceration
 Vatting for 15 Days

TASTING

- Colour : Deep colour with garnet dress and mauve highlight.
- Nose : Opened from the beginning, the nose offers an expression where the kirsch fruit is next to flowery and spicy notes (cherry stone, violet, pepper, hot pepper and tobacco)
- Mouth : The mouth is fleshy with a firm structure.

Perfect with your apéritifs, tapas, trays of delicatessen, meats roasted, summer meal.