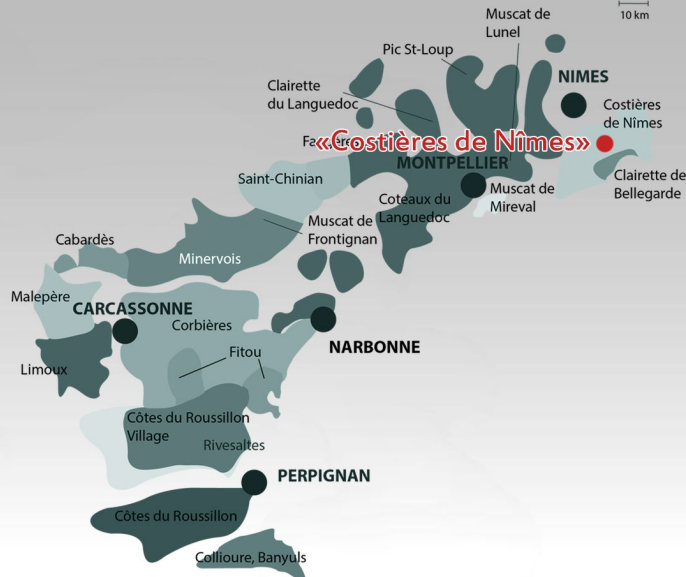


Vin Biologique
**DOMAINE DE LA
 CADENETTE**
 COSTIERES DE NÎMES APPELLATION CONTROLEE



LE SIRACANTA AOC COSTIERES DE NÎMES



CEPAGE

Syrah, Grenache

SOL

Argile et galets

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles.

Macération carbonique. Sans foulage ni éraflage.

Elevage en cuve.

DEGUSTATION

- Œil : Très sombre.
- Nez : Notes de café torréfié, de tapenade, de zan et de violette.
- Bouche : La bouche est dense avec des tanins soyeux. Les notes de cerises mêlées au cassis sur une finale vanillée sur la fève de cacao séduisent par leurs qualités objectives: élégance, fraîcheur, longueur. Idéal avec des entrées froides ou peut se suffire à lui-même.

GRAPE VARIETY

Syrah, Grenache

SOIL

Clay and pebbles

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest.

Carbonic maceration. Without pressing nor stemming.

Ageing in vat.

TASTING

- Colour : Very dark.
- Nose : Notes of roasted coffee, tapenade, zan and violet.
- Mouth : The mouth is dense with silky tannins. The notes of cherries mixed with the blackcurrant on one vanilla finale on cocoa bean seduce by their objective qualities: elegance, freshness, length. Good with cold starters or can be self-sufficient.