



ELYTRES ROUGE



CEPAGE

60% Syrah, 40% Grenache

SOL

Argilo-Calcaire.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges mécaniques.

Vinification thermo-régulée en cuve inox.

Délestage en début de fermentation, puis remontages 2 fois par jour. Macération post fermentaire pendant 15 jours.

Elevage 6 mois en cuve inox et filtration avant mise en bouteilles.

Vin non chaptalisé, non collé, non sulfité.

DEGUSTATION

- Œil : Robe grenat aux reflets violacés.
 - Nez : Explosif de petits fruits rouges qui s'enrichissent après aération de notes d'épices et de fruits noirs.
 - Bouche : En bouche, de beaux tanins apportent un côté soyeux et crémeux. Après 1 an en bouteille il commencera à développer ses arômes secondaires.
- A conserver entre 16-18°C.

Agréable avec des viandes grillées, la cuisine provençale, petits gibiers et fromages.

GRAPE VARIETY

60% Syrah, 40% Grenache

SOIL

Clay Limestone soil.

VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvest.

Thermo-regulated vinification in stainless steel tank.

Shedding at the beginning of fermentation, then reassembly 2 times a day. Post fermentary maceration for 15 days.

Maturation 6 months in stainless steel tank and filtration before bottling.

Wine not chaptalized, not glued, not sulphite.

TASTING

- Colour : Garnet color with purple tints.
 - Nose : Explosive red berries that enrich after aeration with notes of spices and black fruits.
 - Mouth : Nice tannins on the palate bring a silky and creamy side. After 1 year in bottle it will begin to develop its secondary aromas.
- To keep between 16-18°C.

Good with grilled meats, provencal cuisine, small game and cheese.

