



COCCINELLES SYRAH PAYS D'OC



CEPAGE
100% Syrah

SOL
Argilo-Calcaire.

VINIFICATION / ELEVAGE
Vendanges mécaniques.
Vinification thermo-régulée en cuve inox.
Elevage 6 mois avant mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Robe rouge foncée.
- Nez : Explosion de fruits rouges en bouche, il présente également quelques notes de garrigue et d'épices.
- Bouche : Vin noir, poivré, structuré et aromatique, bien alcoolisé et délicat quoique charpenté.

Équilibré avec des tannins veloutés.
A conserver de 2 à 4 ans.
A déguster avec une terrine de lièvre aux cèpes.

GRAPE VARIETY
100% Syrah

SOIL
Clay Limestone soil.

VINIFICATION / AGEING
Mechanical harvest.
100% destemmed, vinification is done in temperature controlled stainless still tanks.
The wine is aged for 6 months prior to bottling.

TASTING

- Colour : Deep red colour.
- Nose : Red fruits aromas with garrigue and spicy notes.
- Mouth : Black, peppery, structured and aromatic wine, well alcoholic and delicate but full-bodied.

Well-balanced with silky tannins.
To keep from 2 to 4 years.
Good with aperitif, grilled meats, warm or cold turkey breast.

