



domaine de  
BELLEMARE

# SYRAH

## Celliers de Tho



**Cépage :** 100% Syrah

**Vinification :** Vendanges matinales pour protéger le fruit - Egrappage total et tri des raisins avant encuvage - Fermentation à température contrôlée (25-28°C) - Remontages courts et fréquents - Cuvaison longue (environ 30 jours) - Fermentation malolactique en cuve.

**Elevage :** En cuve inox pendant 6 mois

**Dégustation :** Brillant avec des reflets grenats et une réelle profondeur - fruité intense avec des arômes de cassis, des notes épicées - en bouche, entrée en matière moelleuse, charnue et grasse, longue finale, tannins très doux.

**Accompagnement :** Agneau rôti ou au curry, apéritif

**Service :** 16 -18°C

**Potentiel de garde :** 3 ans

**Grape variety:** 100% Syrah

**Winemaking:** Harvested early in the morning to protect the fruit – Total destemming and sorting of grapes before vatting – Fermentation with checked temperature (25-28°C) – Short and frequent pump over – Long vatting (about 30 days) - Fermentation malolactic in tank.

**Ageing:** In stainless tank for 6 months

**Degustation:** Brilliant with garnet hues and real depth – fruit intensive with blackcurrant aromas, spicy notes- in mouth, mellow entry, meaty and fat, long finish, really smooth tannins.

**Food pairing:** Roast or curried lamb, apéritif

**Service:** 16 -18°C

**Ageing potential:** 3 years