



VIN DE FRANCE SYRAH

Vin de France

TERROIR

sol argilo-limoneux

CEPAGE

syrah

NEZ

fruits noirs mûrs, framboise,
nuances de violette

BOUCHE

vin frais, velouté, belle structure,
tanins soyeux

SERVICE

16-18°C

ACCOMPAGNEMENTS

poulet tandoori,
rôti de boeuf,
charcuterie

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

Vendange mécanique. Les raisins sont éraflés en totalité puis foulés. La durée de cuvaison est comprise entre 5 et 8 jours en cuves inox thermo-régulées à une température de 23° C pour conserver le fruité du vin. L'élevage est réalisé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles au mois d'avril.