

SYRAH

NORD SUD

2005

Terroir:

Sols argilo-calcaires, très caillouteux.
Rendement 40 hl/ha.

Cépage :

100% SYRAH

Type de Vinification :

- Sélection parcelaire
- Orientation nord – sud
- Vendanges nocturnes
- Egrappage
- Longue cuvaison avec contrôle des températures de fermentation
- Elevage 12 mois en barriques françaises neuves
- Collage
- Légère filtration sur terre et de finition

Dégustation et caractère du vin :

Vue: Robe violacée soutenue

Nez: Puissant, accueillant aux arômes caractéristiques d'épice, de poivre et de fruits mûrs

Bouche: Bien structurée, riche, tannins bien équilibrés et finale longue

Conseil du sommelier :

Prêt à boire immédiatement, toutefois peut se conserver pendant 5 ans.

Ce vin accompagne harmonieusement les plats de caractère, les grillades et les fromages de goût.

Soil type:

Calcareous clay soil, very stony.
Average yield: 40 hl/ha.

Varietal :

100% SYRAH

Vinification :

- parcel selection - north – south orientation
- night time harvesting
- destemming
- long tank and temperature controlled fermentation
- Oak aging - 12 months in new French oak barrels (50%)
- fining
- light filtration before bottling

Tasting notes:

Sight: Deep purple robe

Nose: Intense, inviting nose with characteristic aromas of spice, pepper and ripe fruit

Mouth: Well structured, rich palate with balanced tannins and a long finish

Sommelier recommendation:

Delicious now but will develop well for up to 5 years.

Pair with traditional meat dishes, grilled meats and mature cheeses.