

SYRAH GRENACHE

2006

Terroirs :

Sols argilo-calcaires, très caillouteux
Rendements 55 hl /ha

Cépages :

Syrah (80%)/Grenache (20%)

Type de Vinification :

- Vendanges nocturnes pour maîtriser les températures.
- Egrappage,
- Longue cuvaison avec contrôle des températures de fermentation,
- élevage 3 mois en barriques américaines (20%),
- collage (albumine d'œuf),
- légère filtration sur terre, légère filtration de finition.

Conditionnement :

BOUTEILLE Bordelaise 750 ml

Dégustation et caractère du vin :

Vue : Robe violacée soutenue.

Nez : Puissant, épicé, poivré avec une pointe de réglisse.

Bouche : Souple avec de la rondeur et du gras.

Conseil du sommelier :

Prêt à boire immédiatement, ce vin accompagne harmonieusement les viandes en sauce, les gibiers les plats relevés et les fromages doux.

Soil type:

Calcareous clay soil, very stony
Average yield : 55hl /ha

varietals:

Syrah (80%)/Grenache (20%)

Notes:

- Night-time Harvesting.
- Destemming,
- Long tank and temperature controlled fermentation,
- aged for 3 months in american oak barrels (20%)
- fining (egg white),
- light earth filtration.

Bottle Type :

Traditional Bordeaux bottle 750 ml

Tasting notes :

Robe: Deep ruby robe with garnet highlights

Nose: inviting with ripe red fruits and a hint of pepper and liquorice

Palate: Well structured, dense with balanced tannins and a long finish

Sommelier notes:

Ready to drink, serve at 16°-17°C.

Pair with roast meats and game, mature cheese or Spicy dishes