

# CABERNET SYRAH

2005

Terroirs :

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

Cépages :

Cabernet sauvignon(60%)/Syrah (40%)

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 Bourgogne Tradition 750 ml.

Dégustation et caractère du vin :

Vue: Robe violacé soutenu aux reflets grenat  
Nez: Intense et séducteur avec des fruits rouges et noirs, de la réglisse et du poivre  
Bouche: Bonne structure avec des tannins souples et du gras. Le chêne reste discret

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:

Cabernet sauvignon(60%)/Syrah (40%)

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 Burgundy bottle 750 ml

Tasting notes:

Sight: Deep ruby robe with garnet highlights  
Nose: Intense and inviting with black and red fruit, liquorice and a hint of pepper  
Mouth: Well structured with ripe up-front fruit, supple tannins and a good balance with the restrained oak flavours

Sommelier notes:

Ready to drink, serve at 16°-17°C.  
Pair with roast meats and game, mature cheese or Spicy dishes