

SYRAH - GRENACHE



APPELLATION :

Indication Géographique Protégée Pays d'Oc

CÉPAGES :

Syrah, Grenache

Cuvée :

Syrah-Grenache 2016

VINIFICATION :

Egrappage, Foulage, Sélection des jus par égouttage et pressurage pneumatique à l'abri de l'air, Débourage par le froid, Fermentation contrôlée de 16 à 18°C.

CONDITIONNEMENT :

Conditionné en palettes de 600 bouteilles, en carton de six droit et en bouteilles bourgogne de 75 cl.

MODE DE CONDUITE:

Densité 4000 pieds/ha, Taille en simple guyot, rendement 60 hl/ha.

SOL :

Cailloutis argilo-calcaire rouge.

DÉGUSTATION :

Robe brillante d'un rose pâle. Nez fin et fruité aux notes de framboise et de fraise, bouche ronde, gourmande et légèrement acidulée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

8 à 10°C

GASTRONOMIE:

Agréable en apéritif, il accompagnera également les entrées, (assortiment de tapas), les grillades et pourquoi pas tout un repas ?

PALMARÈS:

Médaille d'or Concours Grands Vins du Languedoc 2009.
Médaille d'argent Concours Grands Vins du Languedoc 2010, 2015, 2016.