

Les Plos - Syrah

IGP

INFORMATION

Appellation : Pays d'Oc

Cépage : Syrah

Alcool : 13%

Certification : Vin biologique

VINIFICATION

Méthode : Vendange triée et foulée entièrement. 5 jours de macération pré-fermentaire à froid à 6°C. Fermentation à 28°C en cuves inox de 300 hl pendant 30 jours. Remontages quotidiens. Fermentation malolactique. Elevage : 3 mois en cuves inox sous micro-oxygénation.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Languedoc

Surface :

Type de sol : Argilo calcaire

Climat : Océanique et Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Une robe rouge profond aux reflets violines.

Nez : Des arômes de violette intense, puis des notes fraîches de groseille gourmande rappelant le climat du Cabardès.

Bouche : Une bouche fraîche et poivrée avec une finale iodée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16-18°C

Accords mets et vins : Idéal sur des grillades marinées, tex-mex, ou plats épicés.

Garde : A boire sur le fruit, dès à présent, ou au cours des 3 prochaines années.