

VIN DE FRANCE "SYRAH FAMILY"

VIN DE FRANCE

INFORMATION

Appellation : VIN DE FRANCE

Cépage : SYRAH

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification en cuve inox à température contrôlée.

Mise en bouteille dès 6 mois, pour favoriser l'expression et la pureté du fruit.

CONDITIONNEMENT

Format : 1.5 l, 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : RHONE NORD

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Couleur rouge rubis, intense et brillante.

Nez : Un doux parfum de violette et d'arômes de fruits noirs se dégage.

Bouche : La bouche est onctueuse sur des notes de mûre et de myrtille. La trame tannique est élégante et soyeuse. La finale se profile dans la pure typicité du cépage, avec des caractères poivrés et réglissés.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°

Accords mets et vins : Idéal tout seul...ou accompagné de charcuterie et de viandes grillées.

Garde :