



SYRAH

Pays d'Oc
Indication géographique protégée

VINIFICATION

Égrappage en totalité suivi d'une macération de 6 à 7 jours à basse température (8-10°) afin de conserver les arômes et la couleur du fruit. Des remontages réguliers sont effectués durant la fermentation (levures indigènes) suivis de plusieurs pigeages et délestage. A l'issue d'une cuvaison de 3 semaines, un pressurage souple est effectué avec sélection des jus. L'élevage se fait exclusivement en cuve.

ORIGINE / SOLS

Parcelle Saint Estève, âgée d'une dizaine d'années, exposée sur une terrasse du village d'Alaigne à 350m d'altitude.

RÉCOLTE / RENDEMENT

La récolte s'effectue manuellement à maturité, elle est ensuite acheminée dans de petites bennes afin de conserver le fruit intact. Le rendement sur ces parcelles est de l'ordre de 4500 kg/ha (soit 35hl/ha)



Certifié HVE3



DÉGUSTATION

Ce vin très agréable accompagne salades, charcuteries, viandes blanche, grillades, fromages. Plaisir immédiat, chair tendre, fraise écrasée, un fruit avenant et des tanins agréablement grenus.



SYRAH

Pays d'Oc
Indication géographique protégée



Certifié HVE3



WINE MAKING METHOD

Total destemming, maceration for 6 to 7 days at low temperature (8-10°), fermentation in open vats with pumping over and delestage. Vatting period of 3 weeks, soft pressing with juice selection, maturing in vats.
Alcohol 13.5%.

ORIGINE / SOIL

Plot "Saint Estève" about ten years old, exposed on a terrace at an altitude of 350 m.

CULTURE / HARVEST

The harvest is done manually at the optimum maturity, the transport is done in small capacity skips in order to limit crushing. Yield in the order of 4000 to 5000 kg/ha (40 hl/ha).

TASTING NOTE

This very pleasant wine accompanies salads, cold cuts, white meats, grilled meats, cheeses. Immediate pleasure, tender flesh, crushed strawberries, a pleasant fruit and pleasantly grained tannins..