

# SYRAH

*Pays d'Oc / Indication géographique protégée*



## **VINIFICATION**

Égrappage en totalité, macération de 6 à 7 jours à basse température (8-10°), fermentation en cuve ouverte avec remontages et délestage. Cuvaison 3 semaines, pressurage souple avec sélection des jus, élevage en cuve.

## **ORIGINE / SOLS**

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

## **RÉCOLTE / RENDEMENT**

La récolte se fait manuellement à l'optimum de la maturité, le transport s'effectue en bennes de faible capacité de manière à limiter l'écrasement. Rendement de l'ordre de 4000 à 5000 kg/ha ( 40 hl/ha )

## **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.