



Syrah
Fût de chêne

Vin de Cépage du Pays d'Oc.

Cépages :
100% Syrah (Barriques françaises)

Origines :
Région des Corbières et du Minervois en assemblage. Coteaux escarpés et sol de cailloux (+/- 45 hl/ha). Vignes en double cordon de Royat.

Vinification :
Vendanges manuelles, égrappage. Fermentation longue avec pigeage traditionnel. Elevage de 9 mois en barriques d'un vin.

Conservation :
Vin complexe, à consommer dès sa mise en marché mais il peut être attendu de 5 à 7 ans.

Robe :
Rubis vif et élégant.

Nez :
Cerises noire, groseilles, violettes, réglisse. Tanins fondus.

Bouche :
Grasse mais tout en finesse, belle longueur.

Suggestions :
Vin d'une grande polyvalence. Viandes rouges, gibiers, fromages. Servir à 16°C.

Grape varieties :
100% Syrah (French oak).

Origin :
Corbières and Minervois. Pebbly vineyards in steep hillside locations; yield 2,5 tonnes per acre. Cordon de Royat double pruning for increased concentration.

Vinification :
Hand picking, destalking. Long fermentation cap is punched down. Ageing for 9 months in 1 year old french oak barrels.

Conservation :
Wine of great complexity; can be enjoyed on release but will benefit from 5 to 7 years cellaring.

Colour :
Bright, elegant ruby.

Bouquet :
Black cherries, redcurrant, violets, liquorice silky. Ripe tannins.

Palate :
Fleshy with extreme finesse; persistent length.

Serving suggestions :
A versatile wine providing a perfect foil to red meats, game, cheeses of all kinds. Serve at 16°C.

Bedruiwing :
100% Syrah (Franse eik).

Herkomst :
Assemblage uit de streek van Corbières en Minervois. Steile hellingen op kiezelbodems. Beperkt rendement van ong. 45hl/ja, vijnngaarden gesnoeid in "double cordon de Royat".

Vinificatie :
Manuele oogst, ontritsing der trossen en lange et trage gisting met een traditionele kneuzing. Lagering van 9 maanden op franse elken vaten van 1 wijn.

Bewaring :
Complexe wijn die jong gedronken kan worden. Heeft een verouderingspotentieel van 5 à 7 jaar.

Uitzicht :
Robijnrood, helder en schitterend.

Neus :
Dominante van donker rood fruit, noorderkrieken, viooltjes, rode bessen en zouthout.

Mond :
Fijne, versmolten structuur eindigend op een lange en complexe afdrank met zachte tanines.

Suggesties :
Te serveren op rood vlees, wild of gewoon hij een stukje kaas. Serveren à 16°C.

Rebsorten:
100% Syrah (Französischer Eiche)

Herkunft:
Aus den Regionen Corbières und Minervois. Die Reben wachsen an Steilhängen auf Kiesboden. Ertrag +/- 45 hl/ha. "Vignes en double cordon de Royat".

Vinifikation:
Lesen von Hand, abbeeren der Trauben, lange Gärung mit traditionellem Umrühren. Lagerung 9 Monate im 1 Jahre alt Eichenfass.

Halbbarkeit:
5-7 Jahre, ist aber schon trinkreif sobald er auf dem Markt ist.

Farbe:
Elegantes leuchtendes Rubinrot.

Nase:
Schwarze Kirsche, Johannisbeere, Veilchen, Lakritz. Fließende Tannine.

Mund:
Satt, aber raffiniert, schöne Länge.

Serviervorschläge:
Ein vielseitiger Wein. Passt zu rotem Fleisch, Wild und Käse. Trinktemperatur : 16°C.