



### **Vin de Cépage du Pays d'Oc.**

**Cépages :**  
100% Syrah.

**Origines :**  
Région des Corbières, 60Hl/Ha.

**Vinification :**  
Macération courte (1 à 2 jours). Rosé de saignée,  
basse température.

**Conservation :**  
A boire dès sa sortie printanière et pendant  
+/- 2 ans.

**Robe :**  
Rubis profond et lumineuse. La richesse de sa robe  
symbolise l'esprit de ce vin.

**Nez :**  
Petits fruits rouges : framboises, fraises des bois,...

**Bouche :**  
Rosé souple et frais, tendre et vineux.

**Suggestions :**  
Ce grand rosé est à la fois apte à jouer tantôt le  
rôle d'apéritif joyeux, tantôt celui de vin unique des  
déjeuners champêtres. Servir à 8°.

**Grape varieties :**  
100% Syrah.

**Origin :**  
Corbières region (3 tonnes per acre).

**Vinification :**  
Short maceration ; low temperature fermentation,  
"Rosé de saignée".

**Conservation :**  
To be drunk in the Spring following the harvest or  
within 2 years.

**Colour :**  
Deep, bright ruby, its regal colour embodies the  
character of the wine.

**Bouquet :**  
Bouquet of raspberries and strawberries.

**Palate :**  
Fresh, tender but generous rosé.

**Serving suggestions :**  
A rosé that makes a enjoyable aperitif or it will  
accompany outdoor lunches. Serve at 8° C.

**Bedriving :**  
100% Syrah.

**Herkomst :**  
Streek van de Corbières, 60 hl/ha.

**Vinificatie :**  
"Rosé de saignée". De druiven worden licht gekneusd.  
Het sap dat uit de druiven bloedde (saigner) blijft een  
aantal uren in contact met de schil. Vervolgens  
wordt een deel van de roos gekleurde lekwijn  
afgetapt en laat men deze verder gisten zonder  
schilcontact. De gisting gaat een tiental dagen door  
met gecontroleerde temperatuur.

**Bewaring :**  
Op zijn best in het jaar na de botteling. Kan 2  
jaar ouderen.

**Uitzicht :**  
Rubijn.

**Neus :**  
Klein rood fruit: frambozen, bosaardbeien.

**Mond :**  
Soepele en frisse rosé wijn met een volle smaak.

**Suggesties :**  
Deze uitstekende rosé wordt veel geserveerd als  
vrijlijk en charmant aperitief. Maar hij is tevens de  
uiverkorene bij zomerse etentjes. Fris opdienem  
aan 8°C.

**Rebsorten:**  
100 % Syrah.

**Herkomst:**  
Corbièresregion, Ertrag 60 hl/ha

**Vinifikation:**  
Kurze Maischegärung (1-2 Tage). Abstechen vor  
Vollendung der Maischegärung, Niedrigtemperatur.

**Halbbarkeit:**  
Trinkreif bei Abfüllung im Frühling, etwa 2 Jahre.

**Farbe:**  
Tiefes und leuchtendes Rubin. Die reiche Farbe  
symbolisiert den Esprit dieses Weines.

**Nase:**  
Kleine rote Früchte: Himbeeren, Walderdbeeren, ...

**Mund:**  
Geschmeidig und frisch, zart und weinig.

**Serviervorschläge:**  
Dieser große Rosé ist sowohl als fröhlicher Aperitif  
wie auch zur Begleitung ländlicher Mahlzeiten  
geeignet. Bei 8 servieren.

# Syrah rosé