



Vin de Cépape du Pays d'Oc.

Cépages :
60% Syrah, 40% Mourvèdre.

Origines :
Issus de vignes en pentes douces, idéalement exposées, ces deux cépages affirment leur complémentarité dans des vins puissants et aromatiques.

Vinification :
La récolte mécanique est foulée et mise à fermenter durant une vingtaine de jours à des températures de 28-30°, ce qui permet une extraction optimale et autorise un élevage de la vendange sur des barriques bordelaises neuves et d'un vin.

Conservation :
Ajoutant ses propres tanins à ceux du chêne, ce vin est parti pour s'épanouir pendant 8 à 10 ans.

Robe :
Profonde, presque noire.

Nez :
Puissant de violette, petits fruits et épices mâtinés par des notes de vanille.

Bouche :
Opulente, vineuse, bien équilibrée qui demande 2 à 3 ans pour s'épanouir et se révéler pleinement.

Suggestions :
Plats relevés, viandes rouges, venaison, fromages puissants. Servir à 16-18°.

Grape varieties :
60% Syrah, 40% Mourvèdre.

Origin :
Ideally exposed, gentle slopes; the 2 varieties join forces to yield powerful, aromatic wines.

Vinification :
Machine harvesting; the grapes are crushed and ferment for 3 weeks between 28 and 30° C for optimal extraction; ageing in 50% new bordeaux casks and 50% 1 year old barrels.

Conservation :
8-10 years.

Colour :
Deep almost black colour.

Bouquet :
Intense violet rose, fruity and spicy against a background of vanilla.

Palate :
Opulent, vinous and balanced; 2-3 years to peak.

Serving suggestions :
Spicy dishes, red meat, venison and strong flavoured cheese. Serve between 16 and 18° C.

Syrah-Mourvèdre

Fût de chêne

Bedruiving :
60% Syrah, 40% Mourvèdre.

Herkomst :
De wijngaarden staan op lichte hellingen met een ideale zonexpositie. Deze twee druivensorten vullen mekaar perfect aan en geven krachtige, aromatische wijnen.

Vinificatie :
De oogst verloopt mechanisch. De druiven worden gekneusd en gisten gedurende een twintigtal dagen aan 28-30°C. Dit geeft een maximale extractie en laat een lagering in nieuwe eiken vaten toe.

Bewaring :
Doordat deze wijn zijn eigen tannines bij die van de eik voegt, kan hij zich verder ontplooiën tussen 8 en 10 jaar.

Uitzicht :
Diep, bijna zwart.

Neus :
Viooltjes, klein fruit, kruidig met nuances van vanille.

Mond :
Weelderig, vettig, evenwichtig. Vraagt 2 à 3 jaar om zich volledig te ontplooiën.

Suggesties :
Krachtige gerechten, rood vlees, wild, krachtige kazen. Opdienen aan 16-18°C.

Rebsorten:
60 % Syrah, 40 % Mourvèdre.

Herkunft:
Diese beiden Rebsorten stammen von sanften Hängen mit idealer Ausrichtung und ergänzen sich zu kraftvollen und aromatischen Weinen.

Vinifikation:
Nach der maschinellen Lese werden die Trauben zermahlen und einer 14-tägigen Gärung bei 28° bis 30° unterzogen, die eine optimale Extraktion ermöglicht und den Ausbau in neuen und ein Jahr alten bordelaiser Barriques.

Halbbarkeit:
Bei diesem Wein ergänzen sich die eigenen Tannine und die des Barriques zu einer Entfaltung über 8 bis 10 Jahre.

Farbe:
Tiefdunkel, fast schwarz.

Nase:
Kräftig nach Veilchen, kleinen Früchten und Gewürzen, die sich mit Vanillenoten mischen.

Mund:
Opulent, wenig, gut ausgewogen, volle Entfaltung nach 2 bis 3 Jahren.

Serviervorschläge:
Pikante Gerichte, rotes Fleisch, Wildbret, kräftige Käse. Bei 16° bis 18° servieren.