



LA VENDÉMAIRE



SYRAH

TERROIR

Le vignoble est planté sur un sol argilo-calcaire, sur l'aire Igp Pays d'Oc. Le climat est dominé par le type méditerranéen et ses entrées d'embruns marins.

CÉPAGES

100% Syrah.

VINIFICATION

Issue d'une sélection de parcelles de Syrah, la vendange est récoltée tôt le matin pour préserver les arômes de la chaleur. Le pressurage direct inerté sous azote garantit la qualité des jus.

La température de fermentation est rigoureusement contrôlée. Après une dizaine de jours de fermentation, ce rosé pâle et fruité est travaillé par le chef de cave afin de vous régaler.

DÉGUSTATION

Des reflets bleutés et violets donnent à ce vin son élégance. Au nez, les notes de petits fruits rouges et de framboise se marient aux senteurs florales de violettes.

CONSEIL DE SERVICE

À déguster entre 11° et 13°C.

ACCOMPAGNEMENT

Élégant et fruité, il sera apprécié de tous pour des apéritifs conviviaux ou en accompagnement de cuisine méditerranéenne.

PAYS D'OC 75cl

IGP