

SYRAH BIO



Su una terrazza che domina la Camargue e il Mediterraneo, il nostro vigneto biologico è rinfrescato dalla brezza marina.

Il terreno molto calcareo ricoperto da grossi ciottoli rotondi dona molto calore e mineralità ai nostri vini.

Classificazione: AOP Costières de Nîmes Bio

Uve: 97% Syrah - 3% Grenache

Caratteristiche del Terreno: Pietre rodaniane su argilla rossa ricca di ferro

Vinificazione: Raccolta manuale in piccole cassette, pressatura soffice dei $\frac{3}{4}$ delle uve ed $\frac{1}{4}$ di grappoli interi.

Pre-macerazione di 5 giorni a freddo per massimizzare l'estrazione

aromatica, fermentazione regolata a 24 ° C per conservare il fruttato macerazione statica a 28° C per 2 settimane.

Invecchiamento in botti di rovere francese per 9 mesi per metà del volume

Note di Degustazione: Colore: granato intenso

Profumo: fine e intenso, si apre su un bouquet di violetta, arancia rossa, pepe e liquirizia, con sentori di gariga

(cespugli della Provenza)

Sapore: ricco e armonico, rivela gradualmente la complessità dei suoi aromi. Il finale fresco su frutti rossi e rabarbaro

rivela tannini fini e delicati

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 16 - 17 ° C

Abbinamenti: Piatti di carne, agnello, selvaggina, bistecca di tonno, formaggi di media stagionatura