



Photo non contractuelle

// TERROIR

Cette cuvée est issue d'un assemblage de terroirs schisteux.

// CÉPAGES

Syrah.

// VINIFICATION

La Syrah subi une macération pelliculaire courte de 10h maximum à 20°C. Les moûts ainsi obtenus suivent un débourage au froid très serré puis, ils sont fermentés à basse température avec des levures adaptées permettant de développer au mieux les arômes fermentaires et variétaux.

// DEGUSTATION

Ce vin révèle une robe pâle, accentuée par des reflets pêche intense. Le nez, franc et frais, se distingue par une subtile touche de fraises des bois écrasées. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, offrant un équilibre parfait qui se prolonge jusqu'à une finale élégamment enrobée.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin s'accordera parfaitement avec un plat léger comme une salade. La fraîcheur et le fruité du vin s'harmonisent délicieusement avec la douceur du fromage de chèvre et les saveurs printanières des légumes.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir à 13°C.