

LES DEMOISELLES

IGP Gard Syrah

Cépages : Syrah.

Terroir : Argilo-calcaire.

Moyenne d'âge des vignes : 20 ans.

Rendement : 55hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Éraflage de la totalité des raisins. 5 semaines de macération pelliculaire suivies de 3 semaines de fermentation avec contrôle des températures entre 20 et 28° C.

Élevage : 6 mois en cuve béton.

Dégustation : Robe pourpre aux reflets violets. Un nez délicat aux notes de fruits rouges et d'épices. En bouche, les fruits noirs s'imposent avec des tanins veloutés et une finalité épicée.

Accords : Salade de foies de volailles, Gratin Dauphinois, Boudin à la crème d'oignons. Viandes blanches et rosés, en sauce, grillées ou rôties, barbecues. Saint-Marcellin, Saint-Félicien.

