CASTELAS SYRAH



Vin de France

Cépages : Syrah (100%).

Terroir : Garrigue calcaire -limons, argilo-calcaires.

Moyenne d'âge des vignes : 15 ans.

Rendement : 35hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Les raisins sélectionnés proviennent des meilleures micro-zones de notre vignoble pour ce cépage. Eraflage de la totalité des raisins. 5 semaines de macération pelliculaire suivi de 3 semaine de fermentation avec contrôle des températures entre 20 et 28°C.

Élevage : 6 mois en cuve beton.

Dégustation : Robe rubis profond, nez aux arômes de fruits rouges et noirs relevés d'une pointe d'épices ; bouche ronde, profonde et soyeuse, avec une longue finale. Grand potentiel de garde !

Accords : Toutes sortes de viandes, fromages affinés, pâtes en sauce.