

SYRAH ROUGE

IGP Alpilles



Millésime

2022

Sol

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation

4.000 pieds/ha.

Cépages

100 % Syrah

Rendement

45 hl/ha

Elaboration

Récolte à parfaite maturité tôt le matin pour conserver la fraîcheur.

Egrappage, vinification en cuve bois tronconique avec pigeage mécanique. Elevage en cuve béton.

Degrés

13 % vol.

Température de dégustation

16-17 °C.

Potentiel de garde

8 ans.

Notes de dégustation

Un nez aux notes de fruits noirs, de poivre de Sichuan, de violette, légèrement reglissé. La Bouche est riche, équilibrée, fraîche et développe des arômes d'épices, de réglisse, de mûres et de framboises.

Accords mets et vins

Agneau de lait des Alpilles – Cochon du Mont Ventoux – Viandes grillées - Cuisine italienne



DOMAINE DE VALDITION Route d'Eygalières - 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12
www.valdition.com // valdition@valdition.com

