



Syrah Cabernet

APPELLATION

**INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE
VAR**

MILLÉSIME

2018

TERROIR

Argilo calcaire
Sablonneux

MODE DE CONDUITE

Cordon de Royat
Viticulture raisonnée

CÉPAGE

60% Syrah
40% Cabernet

VINIFICATION

Fermentation alcoolique
entre 20 et 24 °C.
Macération post fermentaire
en cuve béton (2 jours).

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

CARACTÈRE

Sa robe rouge profond aux reflets violines
dévoile une bouche flatteuse
par ses subtiles notes d'épices et de cassis
Doté d'une matière soyeuse et enrobée,
ce vin est prêt, mais peut aussi attendre 2 ou 3 ans.
À savourer avec une pièce de bœuf grillée.