



Syrah

Robe intense rouge grenat aux reflets violes.

Le nez, d'une grande intensité, nous livre des notes de réglisse, de cassis, de poivre gris et de violette.

En bouche, tout est plaisir. L'attaque fraîche précède une belle impression de gourmandise et de charnu.

L'équilibre est superbe et l'harmonie aromatique avec le nez se poursuit tout au long de la dégustation.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation

IGP Pays d'Hérault

Millésime

Cépage(s)

Syrah (100%)

Rendement

65 000h/ha

Production (en bouteilles)

Maturité / Garde

3 ans

Degré d'alcool

13°

Température de service

Entre 17° et 22°

Alliance mets/vins

Viandes, volailles, sauces



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :

7 ans

Nature du sol :

Argilo-calcaire

Culture des vignes :

Agriculture Bio depuis 1985

Vendanges :

Mécanique

Vinification :

- Eraflage systématique.

- Fermentation thermorégulée

- Macération longue (30 jours)

- Souche de levure sélectionnée



CONDITIONNEMENT

Bordelaise

bouchon 1+1

Cartons de 6 - 75cl Bordelaise

carton de 6

euro 80x120

4 couches par palette

25 cartons par couches



RECOMPENSES

> Bronze Mill 2011 Concours Signature Bio 2012 >

Or Mill 2008 Signature Bio 2009 > Or Mill 2000

Concours Général Agricole de Paris 2001



petit-roubie

34850 PINET - FRANCE

TEL +33 (0)4.67.77.09.28 - FAX +33 (0)4.67.77.23.99

SIRET : - TVA