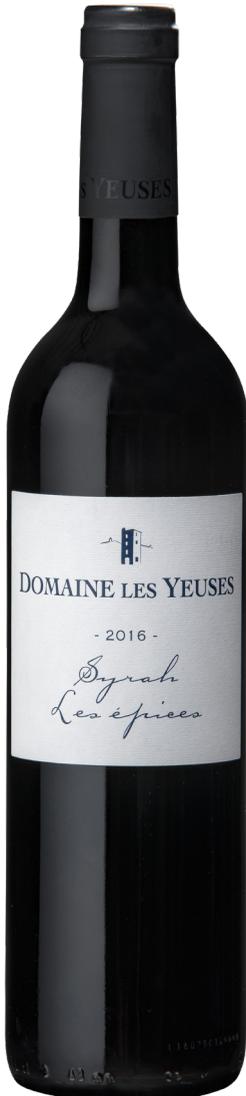


DOMAINE LES YEUSES

Cuvée "Syrah Les Épices"



Couleur : Rouge
Cépage(s) : 100% Syrah
Millésime : 2016
Prix public indicatif : 7€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire
Vinification : Pour partie : vendanges mécaniques, égrappages, encuvage, fermentation à température contrôlée, délestages puis remontages, macération de 15 à 21 jours, décuvage, séparation des vins de presses. Pour le reste : vendanges manuelles en cagettes, fermentation en grappes entières pendant 15 jours, pressurage pneumatique, fin de FA en cuve, FM puis pré-assemblage, élevage sur lies fines en barriques et en cuves pendant 12 mois
Rendement : 65 hl/ha
Nombre de bouteilles : 60 000
Élevage : 18 mois - Barrique, Inox
Certification bio : Non
Méthode de Culture : Traditionnelle
Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Bouche : Robe rouge grenat profond, avec des reflets violets.
Nez : Réglisse cachou avec des notes épicées. A l'aération apparaît des arômes de fumée, de café.
Bouche : Pleine, ronde, harmonieuse, légèrement épicées avec des tanins discrets d'élevage en fût de chêne. Tout en douceur et en suavité.

LE SERVICE

Température : 15-18 °C
Accords mets et vins : Ce vin accompagnera un filet de bœuf, un chili con carne, un navarin d'agneau aussi bien qu'un fromage (Roquefort).
Conditionnement : 37.5 cl, 75 cl, 150 cl

DISTINCTIONS

Pays d'Oc IGP Collection 2018
Médaille d'Or au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2018

