

LA JASSE Syrah de Silène



Couleur : Rouge

Cépage : Syrah

Millésime : 2024

Prix indicatif : 10,90€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Calcaire, graves

Vinification : 4 jours de macération pré-fermentaire à froid, macération de 2 semaines, extraction tempérée, fermentation en cuve inox à 25°C, élevage de 10 mois en cuve.

Rendement : 35 hl/ha

Nombre de bouteilles : 2 400 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Rubis aux reflets violets

Nez : Fruits rouges et pointe d'épices douces

Bouche : Souple et gourmande, fruits rouges, épices

SERVICE

Température : 16-18°C

Accords mets et vins : Viandes grillées, tian de légumes, tapenades

Conditionnement : 75 cl

