



syrah cabernet

APELLATION **INDICATION**
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE
VAR

MILLÉSIME **2012**

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 postfermentaire
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



syrah cabernet

APELLATION **INDICATION**
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE
VAR

MILLÉSIME **2012**

TERROIR Clay Limestone and sandy

MODE
DE
CONDUITE Cordon de Royat
Reasoned culture

CÉPAGE 60% Syrah (Shiraz)
40% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION Alcoholic fermentation between 20 and 24°C
Post-fermentary maceration in concrete vat for 2
days

POTENTIEL
DE
GARDE 3 years

CARACTÈRE This red wine has a evry deep colour and violet tints
The nose reveal blackcurrant and spicy notes
The mouth is fullbodied, ready to drink
Serving on a grilled piece of beef