



« HARMONIE » Vin de France

Cépage :
Syrah 100 %

Terroir :
Les vignes sont plantées sur un sol argileux qui est assez lourd ce qui va donner des vins puissants, colorés et tanniques.

Vendange :
Les vendanges se font mécaniquement ce qui permet un ramassage à une maturité excellente.

Vinification :
Les raisins sont égrappés en totalité. La cuvaison dure 60 jours environ ce qui permet de fournir une belle rondeur, des arômes puissants et une belle couleur.

Elevage :
Élevage en cuves béton avec des soutirages réguliers afin de clarifier le vin, ce qui permettra de très peu le filtrer.

Caractères organoleptiques du produit :

- * **Aspect Visuel :** Robe sombre et très profonde. Reflets violacés.
- * **Aspect Olfactif :** Fruits noirs et arômes de mûres et de cassis, note de violette, légère note graphite. Le nez est dense, expressif et intense.
- * **Aspect Gustatif :** Bouche ample, tanins serrés et soyeux, belle densité et bonne persistance. Arômes de mûres et de réglisse.
- * **Qualité d'ensemble :** Vin issu d'un millésime musclé et tannique, forgé par un climat chaud. Les tanins sont très solides mais adoucis par une longue vinification.

Température de service :
18°C (Température ambiante)

Durée de conservation :
8 ans environ

Suggestions accords mets / vins :
Agneau, Veau, Lapin, ...

