

La Bergerie des Oliviers

SYRAH

VIN DE PAYS D'OC



SYRAH

FICHE DESCRIPTIVE

Le Terroir : Au nord de Béziers , cette Syrah est issue du plateau caillouteux du Crès appelé géologiquement « les terrasses alluviales » essentiellement constitué de graves avec beaucoup de galets roulés, ces terrasses sont formées par les anciennes alluvions apportées par la rivière de l'Hérault et ses affluents .

Vinification : la vendange faite à la machine, est égrappée à l'entrée en cave et suit le processus classique de fermentation avec pigeages réguliers et macération longue pour une extraction maximum de la couleur et des arômes. Un micro bullage est effectué pour arrondir les tanins.

Le Vin : La robe rubis sombre aux tons violines est intense , les arômes sauvages de garrigues et d'épices séduisent. Après une attaque franche , la bouche s'affirme épaisse et charnue avec des notes de fruits noirs et de poivre. La finale réglissée et puissante laisse augurer d'une aptitude au vieillissement . Il pourra encore évoluer sur quatre ou cinq années avant d'atteindre sa totale maturité.

En attendant, on pourra le boire à température oscillant entre 14°C/16°C , et il devra nécessairement accompagner de viandes rouges rôties ou poêlées , de plats à forte personnalité :

- Magrets de canard aux pruneaux
- Gigot rôti aux lingots
- Tajine de mouton
- Entrecôtes au poivre
- Canard rôti aux olives
- Selle d'agneau aux tomates et au cumin
- Bavette à l'échalote.

SOMACVINS



9, Rue des Violettes
34710 LESPIGNAN
France

☎ 04 67 37 02 20

📠 04 67 37 02 70

www.lesvigneronsdelanrous.com