

F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

GAMME MONOCEPAGE SOLEIL

SYRAH ROSE

Région : Languedoc

Appellation : IGP Pays d'Oc

Terroir : Colluvions argilo-limoneux

Rendement moyen : 55 hl/ha

Cépage : 100% Syrah

Taux d'alcool : 12,5%

Vinification : Réfrigération de la vendange, égouttage et pressurage pneumatique. Débourage après une nuit de décantation. Macération puis filtration et réincorporation des meilleurs lots de bourbes pour une expression aromatique plus intense. Fermentation lente à température contrôlée (16 à 18°C). Soutirage puis élevage court et mise en bouteilles précoce pour préserver le fruit.

Note de dégustation : Robe tendre aux reflets violines. Nez intense de fruits noirs baigné par des arômes d'agrumes et fruits exotiques.. Bouche gourmande, ample et charnue, dévoilant des saveurs de fruits rouges soutenues par une légère acidité.

Accords mets : Un vin de gastronomie qui s'associera aussi bien en apéritif que sur des grillades ou des plats méditerranéens (pissaladière d'anchois), pizza, pâtes fraîches ou encore paëlla.

Température : servir entre 11 et 13°C.

Quantité produite : env. 5 000 bouteilles

