

# F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

## GAMME MONOCEPAGE SOLEIL

### SYRAH ROUGE

**Région** : Languedoc

**Appellation** : IGP Pays d'Oc

**Terroir** : Colluvions argilo-limoneux

**Rendement moyen** : 55 hl/ha

**Cépage** : 100% Syrah

**Taux d'alcool** : 13,5%

**Vinification** : Éraflage total de la vendange. Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées (23 à 28°C) avec remontages et délestages. Durée de macération comprise entre 7 et 12 jours. Pressurage pneumatique du marc puis fermentation malolactique et élevage de 6 mois en cuves.

**Note de dégustation** : Robe rouge profond aux reflets violets. Nez complexe et fin, mêlant des arômes de fruit noirs mûrs (cassis, mûre) à des notes de violette et de réglisse. Bouche fraîche et équilibrée, soutenue par des tanins fondus. Finale longue et suave sur les petits fruits noirs.

**Accords mets** : Le compagnon idéal d'une viandes rouge typée (côte de bœuf, côtelettes d'agneau) ou d'un fromage de chèvre.

**Température** : servir entre 15 et 17°C.

**Quantité produite** : env. 3 000 bouteilles

**Médailles** :

- 2019 : Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du LR

