



VIGNERONS
CATALANS



CASA SAINT PIERRE

I.G.P. Pays d'Oc - Syrah
Rouge

Terroir :

Des sols de galets roulés, de schistes et d'alluvions caillouteuses sont à l'origine de cette cuvée. Les parcelles se situent dans la plaine du Languedoc Roussillon et sur quelques côteaux à l'intérieur des terres.

Cépages :
Syrah 100%

Vinification :

Les raisins sont récoltés à pleine maturité.

La Syrah subie une macération pré-fermentaire à froid pendant 48h afin de favoriser le développement des arômes frais et fruités. Le reste est vinifié classiquement par des remontages quotidiens doux. La fermentation se déroule à 25°C pendant 10 à 20 jours selon les cépages.

Élevage :

En cuve avant une mise en bouteille précoce pour préserver la fraîcheur des arômes.

Dégustation :

Belle robe grenat aux reflets violines.

Le nez charmeur dévoile un bouquet intense de cerise, mûre, violette et réglisse.

Cette richesse aromatique se retrouve également en bouche. Celle-ci se révèle ample, volumineuse, dense et bien structurée par des tanins veloutés et une finale sur la fraîcheur.

À Boire :

Ce vin a un potentiel de garde de 4 ans..

Accords Mets & Vins :

Cette cuvée accompagnera à merveille vos repas quotidiens, bœuf bourguignon, coq au vin, poulet rôti, aiguillettes de canard, pâté de sanglier, paupiettes de veau à la provençale, sans oublier les fromages légèrement affinés.

Température de service : À servir entre 14 et 16°C.