

MAISON CASTEL GRANDE RESERVE SYRAH

NA

INFORMATION

Appellation : IGP PAYS D'OC

Cépage : SYRAH ROUGE

Alcool : 13%

Certification : TERRA VITIS



VINIFICATION

Méthode : Une approche minutieuse qui caractérise aussi le travail en chai, puisqu'après une fermentation malolactique sous-bois qui permet de complexifier l'aromatique et la sucrosité, Maison Castel a fait le choix d'un assemblage de vinification traditionnelle et de thermovinification, afin de révéler une Syrah singulière. Un travail de précision qui permet d'obtenir rondeur, finesse et complexité ; pour un vin racé, puissant et épicé.

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : CART 6 BTLS



TERROIR

Région Viticole : PAYS D'OC

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : sa robe d'un rouge profond aux reflets violines

Nez : son nez aux notes épicées et de fruits rouges confiturés

Bouche : sa bouche ample et très concentrée, aux tannins puissants et enrobés

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : entre 16 et 18°C

Accords mets et vins :

- les viandes rouges ; par exemple un ongle de boeuf au piment d'Espelette...
- les plats épicés comme un tajine de poulet aux citrons confits...
- les desserts chocolatés comme une tarte chocolat et noix de pécan...

Garde :

