# SYRAH




2024

## RÉGION

Lavelanet-de-Comminges, Sud Toulousain, Comminges, Volvestre

## TYPE DE VIN

Rouge

## CÉPAGES

100 % Syrah

## DEGRÉ

11 % vol.

## PROFIL GUSTATIF

Vin léger et fruité

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C à 17°C

## MÉTHODE DE VINIFICATION

Méthode de vinification
Courte et naturelle Sans sulfites ajoutés

## TEMPS DE GARDE

3 à 4 ans

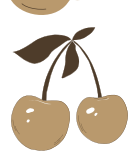
## QUANTITÉ

75cl

## ARÔMES



Fruits rouges acidulés



Epices douces

*Cette cuvée avec sa robe cerise comprend un nez riche sur des notes d'épices fondues, de fruits rouges acidulés. En bouche son attaque est vive, sur des arômes de cerise et de cassis pour laisser place à des notes de poivre, de clous de girofle. Vin de partage, sur des apéritifs avec de la charcuterie, un fromage à pâte molle ainsi qu'une viande rouge.*

Bertrand HENRY
VIGNERON