



BUTCHER ESTATE



CINSAULT / SYRAH IGP PAYS D'OC

Cépages : 70% Cinsault, 30 % Syrah

Rendements : 50 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Vol Acquis : 12,5 %

Potentiel : A consommer dès aujourd'hui.

Vinification: Les raisins sont ramassés de nuit, à basse température, à faible maturité, ils sont protégés de l'oxydation par de la neige carbonique, immédiatement pressés, le jus est ensuite fermenté à basse température afin de préserver la fraîcheur des arômes. La fermentation malo-lactique n'est pas réalisée afin de conserver une finale acidulée et désaltérante. Le vin est soutiré, toutes les manipulations sont faites en inertant avec de l'azote pour protéger le vin de l'oxydation.

Couleur : Robe rose claire reflets pâle : Litchi.

Nez : Mélange de fruits rouges et de pêche.

Bouche : Ample avec une belle vivacité. Beaucoup de fraîcheur.

Dégustation : A boire frais en apéritif, en salades ou en accompagnement de poissons grillés.



BY DOMAINE DE FABRÈGUES