



Ticket Syrah Rouge

IGP PAYS D'OC

Vignoble

Densité de plantation 5000 pieds par hectare

Mode conduite : palissage haut en taille Royat

Terroir : Coteaux argilo-calcaires caillouteux

Vinification

100% Cépage Syrah

Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins

Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux. Limitation des ajouts de sulfites

Macération pré-fermentaire à froid. Maîtrise des températures de fermentation

Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux. Macération de trois semaines sous marc.

Dégustation

La robe est rouge intense aux reflets violines

Le premier nez développe des saveurs de fruits rouges murs tel le cassis et la mure ainsi que des notes balsamiques (camphre, eucalyptus) ; à l'agitation se dégagent des arômes typiques de réglisses, d'épices (poivre, cannelle) et de violette. L'attaque est ronde et volumineuse suivie d'un milieu de bouche étonnamment frais et intense avec des arômes réglissés et chocolatés sur des tanins veloutés

La finale offre une bonne persistance sur des notes moka et grillées

Gastronomie

Cette cuvée s'appréciera accompagnée d'une viande rouge grillée : côte de bœuf ou magret de canard grillé...

Potential de garde

Deux ou trois années dans de bonnes conditions de conservation

