



Le Vin de Sophie

Appellation :	IGP Pays d'Oc
Couleur :	Rouge
Millésime :	2017
Cépages :	Syrah 100%
Alcool :	14%
Terroir :	Schistes



Issu d'une seule parcelle nommée "Paradis", ce vin friand et fruité de distingue par son caractère séducteur et magnétique. Un vin de plaisir, un vin de soif mais aussi un vin de viande et de BBQ. A boire, légèrement rafraichi, entre amis, à table ou juste pour passer le temps.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques avec eraflage.
Remontage. Fermentation en cuve béton, puis Pressurage, Elevage en cuve inox.
Bouchon traditionnel en liège.
Schistes



DÉGUSTATION

ŒIL : Robe rouge profond, reflets rubis.
NEZ : Gourmand sur un mélange de cerise et de mure, notes épicées (poivre gris et blanc), sur des arômes délicats de menthe fraîche et de moka.
BOUCHE : Fruitée aux arômes éclatants en fruits rouges, légèrement poivrée. Le vin est chaleureux et enveloppe bien le palais. Une finale longue et soyeuse, donnera envie de s'en servir un deuxième verre !



SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 13° et 16°
GARDE : A déguster dès à présent. Potentiel de garde : 5/6 ans.
ACCORD METS ET VIN : Tapas charcuterie/fromage, Viandes grillées (magret de canard, agneau, boeuf), Curry, Plats épicés.