



VINIFERA SYRAH

TERROIR : Coteaux de Tizzano composés d'arènes granitiques.

CEPAGE : 100% Syrah plantée en 1973

VINIFICATION : Vendange égrappée, triée à la vigne et en cave, levures indigènes. Fermentation en foudre, sans intrants, non filtré.

ÉLEVAGE : 24 mois en $\frac{1}{2}$ muid.

ROBE : Robe rubis intense avec reflets violacés et tuilés.

DEGUSTATION : On retrouve ici les codes de la Syrah: fruits noirs, épices et légèrement réglissé.

