



# SENSA ZOLFU

**TERROIR :** Coteaux du golfe de Propriano composés d'arènes granitiques.

**CEPAGE :** 100% Syrah

**VINIFICATION :** Vendange égrappée, triée à la vigne et en cave. Fermentation en cuve, sans sulfites ajoutés.

**ÉLEVAGE :** 6 mois en cuve inox

**ROBE :** Robe rubis intense avec reflets violacés

**DEGUSTATION :** La Syrah s'exprime ici avec plus de liberté et de gourmandise. Les arômes sont plus affirmés, avec une structure tannique plus importante.



SENSA ZOLFU