

SYRAH

LAYRANAC

La situation

Zone de production: Languedoc. La moyenne d'âge des vignes est de 30 ans, plantées sur des graviers quartzeux, taillées en gobelet et conduites sur des Cordon de Royat. Rendement de 35 hectolitres par hectare.

Cépage

100% Syrah

Vinification

La date de récolte est déterminée par un bon équilibre sucres/acidité et la dégustation des baies. Vendanges mécaniques, égrappage, encuvage. Fermentation alcoolique entre 25 et 28°C réalisée par des levures sélectionnées. Cuvaision de 10 jours, fermentation malo-lactique. Clarification naturelle par soutirage et collage.

Packaging

Bouteille bordelaise évolution teinte feuille morte, bouchon synthétique, capsule en complexe aluminium noire, étiquette et contre étiquette adhésives. Possibilité en capsule noire à vis.

Dégustation

Vin à la robe rubis aux reflets violets qui présente au nez des notes chaleureuses de fruits noirs, de violette, de poivre et de réglisse. En bouche, des tanins veloutés et élégants qui offrent une très belle persistance.

Association Mets et Vins

Idéal sur des viandes grillées ou en sauce, une gardiane de taureau, un carré d'agneau, des fromages de vache.

Température de service et garde

Vin puissant à servir à 15°/16°

Potentiel de garde de l'ordre de 2 à 5 ans



GRANDS TERROIRS & SIGNATURES

Lieu Dit « Montmay-Les Jacquets » - BP 10 - CD 9 - 69 430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS - FRANCE

Tel : 00 33 4 74 03 52 72 / Fax : 00 33 4 74 03 38 58 – e-mail : contact@signevigneron.com - www.signevigneron.com

SA au capital de 896 000€ - SIRET 412 788 770 00045 – RCS Villefranche – TVA Intracommunautaire FR 11 412 788 770 – Accises FR006537E5183 – Code NAF 46.34Z