

SYRAH - IGP PAYS D'OC

« À travers cette Syrah, Maison Castel associe son approche moderne du vin au savoir-faire français. Nous recherchons l'équilibre entre le fruit et la structure du vin pour laisser apparaître la plus belle expression du cépage. Un vin gourmand avec une belle longueur en bouche. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 7g/L



UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Cette Syrah, provenant de l'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc, est un cépage français d'origine rhodanienne. Le climat de type méditerranéen procure des étés très chauds et secs, et des hivers plus doux. La Syrah s'adapte particulièrement bien à ce climat et aux caractéristiques de la région pour donner des vins aromatiques avec une belle longueur en bouche.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Maison Castel sélectionne les meilleures parcelles chez ses partenaires historiques afin de pousser les maturités des raisins. Les équipes procèdent ensuite à un suivi minutieux de la vinification (notamment lors du travail de saignée pour une concentration optimale de la matière et des arômes). Les œnologues Maison Castel recherchent ainsi l'équilibre entre le fruit et les épices afin d'obtenir la meilleure expression du cépage.



Robe couleur **grenat profond** avec des reflets violines



Arômes intenses de **cassis, mûre et violette** avec des notes grillées d'épices et de truffes



Rond et souple avec des arômes d'épices et une jolie **longueur en bouche**



Viandes en sauces ou fromages.
Sa recette phare ? Ragoût de mouton aux pommes de terre et à l'ail



À servir entre **14 et 16°C**



À conserver en cave jusqu'à **3 ans**