

SYRAH - IGP PAYS D'OC

“ Pour cette Syrah, nous proposons une cuvée avec un profil « à la française ». Un vin offrant une belle complexité aromatique, sur des arômes d'épices et de fruits rouges. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels < 2g/L



UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Cépage emblématique de la Vallée du Rhône aux baies d'une belle couleur noire bleutée, la Syrah a trouvé sa seconde terre de prédilection en Pays d'Oc. Son climat méditerranéen offre des vins aromatiques, frais et puissants. Grâce à une sélection parcelle à parcelle précise chez un partenaire qualitatif certifié Terra Vitis, Maison Castel garantit une cuvée riche et fruitée.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Maison Castel effectue une sélection de parcelles aux qualités complémentaires ; une approche minutieuse, selon un cahier des charges précis, qui caractérise aussi le suivi de la vinification. La macération et l'extraction optimisée sur 4 à 5 semaines permettent de complexifier l'aromatique et la structure. Une des meilleures techniques de boisage du vin (élevage sur stave) sur une durée de 4 à 6 mois va ensuite procurer des arômes toastés et vanillés.



Robe rouge profond aux reflets violines



Viandes rouges, plats épicés, chocolat.
Sa recette phare ? Gigot d'agneau au romarin



Notes d'épices et de fruits rouges confiturés



À servir entre 16 et 18°C



Ample et très concentrée avec des tannins puissants et enrobés



À conserver en cave jusqu'à 5 ans