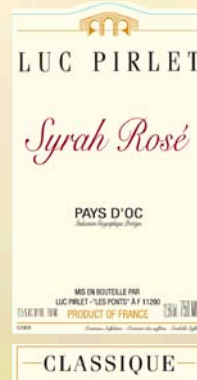


## Syrah



### Cépages :

100% Syrah.

### Origines :

Région des Corbières, 60Hl/Ha.

### Vinification :

Macération courte (1 à 2 jours). Rosé de saignée, basse température.

### Conservation :

A boire dès sa sortie printanière et pendant +/- 2 ans.

### Robe :

Rubis lumineux. La richesse de sa robe symbolise l'esprit de ce vin.

### Nez :

Petits fruits rouges : framboises, fraises des bois,...

### Bouche :

Rosé souple et frais, tendre et vineux.

### Suggestions :

Ce grand rosé est à la fois apte à jouer tantôt le rôle d'apéritif joyeux, tantôt celui de vin unique des déjeuners champêtres. Servir à 8°.

### Grape varieties :

100% Syrah.

### Origin :

Corbières region (60hl/ha).

### Vinification :

Short maceration ; low temperature fermentation, "Rosé bled".

### Conservation :

To be drunk in the spring following the harvest or within 2 years.

### Colour :

Bright ruby, the lushness of its colour embodies the character of the wine.

### Bouquet :

Bouquet of raspberries and strawberries.

### Palate :

Fresh, tender but generous rosé.

### Suggestions :

A rosé that makes a enjoyable aperitif or it will accompany outdoor lunches. Serve at 8° C.

### Bedruiving :

100% Syrah.

### Herkomst :

Streek van de Corbières, 60 hl/ha.

### Vinificatie :

"Rosé de saignée". De druiven worden licht gekneusd. Het sap dat uit de druiven bloedde (saigner) blijft een aantal uren in contact met de schil. Vervolgens wordt een deel van de roos gekleurde lekwijn afgetapt en laat men deze verder gisten zonder schilcontact. De gisting gaat een tiental dagen door met gecontroleerde temperatuur.

### Bewaring :

Op zijn best in het jaar na de botteling. Kan 2 jaar ouderen.

### Uitzicht :

Robijn.

### Neus :

Klein rood fruit: frambozen, bosaardbeien.

### Mond :

Soepele en frisse rosé wijn met een volle smaak.

### Suggesties :

Deze uitstekende rosé wordt veel geserveerd als vrolijk en charmant aperitief. Maar hij is tevens de uitverkorene bij zomerse etentjes. Fris opdienen aan 8°C.

### Rebsorten :

100% Syrah.

### Herkunft :

Corbièresregion, Ertrag 60 hl/ha

### Vinifikation :

Kurze Maischegärung (1-2 Tage). Abstechen vor Vollendung der Maischegärung, Niedrigtemperatur.

### Haltbarkeit :

Trinkreif bei Abfüllung im Frühling, etwa 2 Jahre.

### Farbe :

Rubin. Die reiche Farbe symbolisiert den Esprit dieses Weines.

### Nase :

Kleine rote Früchte: Himbeeren, Walderdbeeren, ...

### Mund :

Geschmeidig und frisch, zart und weinig.

### Serviervorschläge :

Dieser große Rosé ist sowohl als fröhlicher Aperitif wie auch zur Begleitung ländlicher Mahlzeiten geeignet. Bei 8° servieren.