

# Domaine Sainte-Marthe



## IGP Cassan Pays d'Hérault Syrah

### VINIFICATION

Les Syrah peuvent s'exprimer pleinement sur ce terroir, grâce à des rendements maîtrisés autour de 40 hl/ha. La vinification est traditionnelle avec pigeages et délestages quotidiens, pour une macération pouvant aller jusqu'à 75 jours en fonction de l'année et des dégustations des cuves. Ce vin est élevé en cuve pendant plusieurs mois, pour lui donner de la souplesse et des tannins fondus.

### DÉGUSTATION

Robe grenat aux reflets rouges vifs.

Le bouquet est puissant et complexe, avec des arômes de sous bois, de fruits rouges mûrs, d'épices, de cuir et de réglisse.

L'équilibre en bouche est parfait, avec une belle ampleur, des tanins soyeux et une longueur exceptionnelle.

Ce vin est étonnant par son intensité et son harmonie.

A servir à 19° C sur des viandes en sauce, des gibiers, des civets, des fromages, ou seul, ce vin est un régal.