

Domaine Sainte-Marthe



IGP Cassan Pays d'Hérault Syrah Fût de chêne

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. A la fin des fermentations, ce vin est élevé en barriques pendant 9 à 12 mois.

DÉGUSTATION

Robe grenat intense aux reflets rouges vifs. Le bouquet est puissant et complexe, avec des notes boisées tirant sur le grillé et des arômes de sous-bois, de fruits rouges mûrs et d'épices.

La bouche est ample, longue et charpentée. Ce vin est étonnant par son intensité et son harmonie.

A servir à 19° C sur des viandes en sauce, des gibiers, des civets et des fromages affinés.