

Bonfils Réserve – Syrah



IGP Pays d'Oc

VINIFICATION

Plusieurs méthodes cohabitent et sont chaque fois adaptées à la nature du raisin afin qu'il exprime au mieux son potentiel. Les baies sont soit placées entières en cuve, sans foulage, quand une macération préfermentaire à froid est effectuée, soit légèrement foulées et fermentées à une température de 28 °C pour des fermentations dites « traditionnelles », avec pigeage, ou encore foulées plus fortement, pour les macérations préfermentaires à chaud (4 à 5 heures à 65 °C). Enfin, une part en thermovinification peut être effectuée (phase solide de la vendange chauffée à 85 °C puis rapidement descendue à 35 °C).

Les différentes actions (remontage, pigeage, travail sur lie, micro oxygénation, fermentation malolactique sous bois...) sont adaptées pour extraire arômes et couleurs, « construire » les milieux de bouche et équilibrer l'impression gustative. Vient ensuite l'assemblage. Pour chaque référence, de nombreuses cuves, plusieurs styles s'assemblent et se combinent pour offrir un vin élégant, exprimant fidèlement son style, d'un millésime à l'autre.

DÉGUSTATION

Un vin d'un rouge profond, s'ouvrant sur des notes de mûre sauvage et de violette. Les tanins soyeux participent à l'impression de douceur en bouche, et les nuances réglissées en finale soulignent le caractère variétal de ce vin. Un vin élégant et équilibré, doté d'une agréable fraîcheur.

Cette Syrah mettra en valeur un navarin d'agneau, un magret de canard avec une sauce aux fruits rouges ou une belle pièce de viande en sauce. Servir à 16 °C.