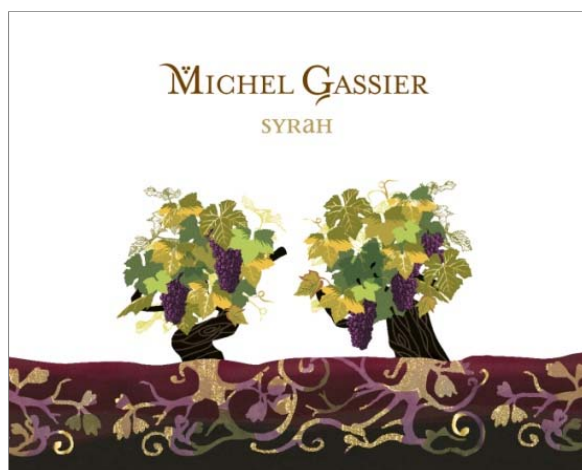


SYRAH 2015



Inspirés par les crus septentrionaux, nous avons apprivoisé cette Syrah avec un peu de Viognier et vendangé en grappes entières afin d'obtenir un vin élégant, aromatique et d'une fraîcheur surprenante. Débordant de notes de violette, de fruits rouges, et de bacon grillé, sa bouche soyeuse et généreuse se mariera à une large palette de plats, du barbecue aux mets épicés des cuisines du Monde. Un vin à partager...

Terroir : galets roulés Rhodanien sur d'argile rouge riche en fer - AOP Costières de Nîmes - Certifié Bio

Cépages : 97% Syrah & 3% Viognier

Vinification :

- récolte manuelle à pleine maturité pelliculaire et aromatique
- vendange entière pour 1/4 et éraflage en baies entières pour 3/4 des raisins
- fermentation régulée à 24°C avec délestage pour préserver le fruit
- élevage en barriques de chêne français pendant 9 mois pour la moitié du volume

Dégustation :

- *Robe* : grenat profond
- *Nez* : fin et intense il s'ouvre sur un bouquet de violette, orange sanguine, poivre et réglisse, avec des senteurs de garrigue
- *Bouche* : riche et harmonieuse, elle révèle progressivement la complexité de ses arômes. La finale fraîche sur les fruits rouges et la rhubarbe dévoile des tanins fins et délicats

Distinctions:

90 pts - *Jeb Dunnuck*

Garde : à apprécier dès maintenant ou à garder 5 à 7 ans

Accord Mets/Vin : carafes 1 heure avant et servir entre 16 et 17°C

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	sauces
pérail	agneau	steak de thon	cèpes	thym	civet	champignon
cabécou	canard		marrons	sarriette	rôti	tomate
camembert	gibier		betterave	badiane	braisé	vin rouge



MICHEL GASSIER

Mas de Nages - Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

email: info@michelgassier.com - www.michelgassier.com

