

COLLECTION HAUTE COUTURE

SYRAH

IGP PAYS D'OC

BY CHRISTOPHE COQUARD



Powerful wine with intense colour and soft tannins. The complex flavours of liquorice, cocoa, chocolate, pepper as well as blackcurrant, raspberry and cooked fruits are reflected in the black/purple and red garnet hues of the label.

Original artwork by HYPEA

TERROIR

Calcaires, dolomies & marnes secondaire / Schistes primaire et roche volcanique.

WINEMAKING

Récolté la nuit afin de préserver sa fraîcheur, chaque parcelle est fermentée séparément après quatre jours de pré-fermentation à froid qui favorise l'intensité de la couleur, le fruit frais et les tannins soyeux. La fermentation se déroule à température modérée de façon à conserver la typicité et à favoriser la fraîcheur aromatique. La cuvaison se termine par une macération post-fermentaire à chaud de 7 jours pour affiner encore les tannins et développer la texture. Elevage de 3 mois sur lies pour apporter richesse et complexité.

TASTING

Vin puissant et coloré aux tannins présents et souples, les dégradés de couleur allant du noir/violacé au rouge grenat évoquent les arômes complexes de réglisse, cacao, chocolat, poivre ainsi que le cassis, la framboise et les fruits cuits.

FOOD AND WINE PAIRINGS

A boire dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de son intensité aromatique. Servir ente 13 et 15°C sur un bon nombre de plats tels que charcuterie, volailles, viandes rouges, gibiers, fromages...

