

COLLECTION HAUTE COUTURE

SYRAH

IGP PAYS D'OC

PAR CHRISTOPHE COQUARD



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.

Oeuvre originale réalisée par HYPEA

TERROIR

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

VINIFICATION

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.

DÉGUSTATION

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.

ACCORDS METS ET VINS

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

