

LA SOIE ROUGE

2022

AOP Pic Saint Loup

★ CEPAGES

Syrah 90%, Grenache 10%

★ VINIFICATION

Vinification sans SO². Élevage d'un an en barriques de chênes français de chauffe légères pour les syrahs

TITRE ★ 13.5%

GARDE ★ 15-20 ans

SERVICE ★ entre 15° et 17°

PRODUCTION ★ 3000 bouteilles

CONDITIONNEMENT ★ 75cl et 150cl

Nez complexe, aux arômes de fruits confiturés, menthol, épices et torréfaction. La bouche est fraîche, soyeuse et longue. Il accompagnera des viandes gouteuses : gigot cuit rosé, canard au miel et aux épices, chapon aux girolles.

Un vin de garde par excellence avec des très belles évolutions aromatiques.



"Un vin de garde par excellence"

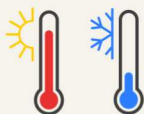

Syrah planté en
1961


Argilo-calcaire

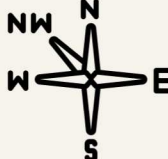

Galets roulés

TERROIR ET CLIMAT


Garrigue


Grande
amplitude
thermique


Pluviométrie
importante


Coteaux
Nord ouest



06 31 39 87 45



contact@chemin-des-reves.com



218 rue de la syrah 34980 Saint-Gely du Fesc