



SYRAH

RÉGION ET APPELLATION

AIGLE Appellation d'Origine Contrôlée Chablais.

CÉPAGE

Syrah.

TERROIR

Sol graveleux.

Situé entre 400 et 500 m.

VINIFICATION

18 mois en barriques.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis. Senteurs de mûre et de framboise, nuancées par une note de poivre et d'épices. L'attaque est puissante.

Il s'exprime superbement en fond de bouche.

Des tannins mûrs et soyeux s'appuient sur un boisé bien maîtrisé.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Vin de garde par excellence, il accompagne harmonieusement le gibier, les viandes en sauce, les plats relevés et les fromages.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13 – 15 degrés.

GARDE

2 à 6 ans, grand vin de garde.

