



Les Porteurs d'eau - Syrah marselan

Original, sudiste, ensoleillé



IGP Pays d'Oc / Millésime 2022



Cépages :
60% Syrah, 40% Marselan



Terroir : argilo - calcaire
Les baies sont dégustées régulièrement afin de déterminer la maturité et donc la date optimale des vendanges.



Vinification :
Marselan : fermentation alcoolique de la vendange foulée puis macération pendant 1 mois avec contrôle de la température. Décuvages puis soutirages et assemblages.
Syrah : une partie en vinification traditionnelle comme le Marselan, une partie en thermovinification puis fermentation alcoolique en phase liquide suivie de soutirages et assemblages.



Dégustation :
Robe rouge vif, légèrement violacé
Nez chocolaté et fumé
Bouche fruitée (fruits noirs) contrebalancée par des notes de tapenade, de structure moyenne, finale fraîche



Accords mets & vins :
A déguster entre 16°C et 18°C
Accompagnera merveilleusement bien vos grillades et vos viandes blanches