



## Les Porteurs d'eau – Syrah Marselan

Original, sudiste, ensoleillé



IGP Pays d'Oc / Millésime 2023



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 &c vins :



A déguster entre 16°C et 18°C

Accompagnera merveilleusement bien vos grillades et vos viandes blanches