






DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Absolute

S Y R A H



 **Terroir** Argilo-calcaire

 **Âge des vignes** 35 ans

 **Rendement moyen** 40 hl/ha

 **Récolte & Élaboration**


Vendanges manuelles, tri sur pied.
Égrappage total.
Macération longue en cuve thermo-régulée.

 **Dégustation** 15% vol. 

Habit rouge profond, aux brillants reflets grenat.
Puissant et complexe, le nez décline des odeurs de camphre, de cade, d'aiguilles de pin, associées à celle d'une crème de cassis, tout en harmonie.
Concentré et d'un superbe équilibre, grâce à des tanins fins et soyeux, il fait preuve d'une grande fraîcheur et persiste longuement sur des senteurs estivales de garrigues.

 **Suggestions**

Bœuf wagyu snacké - Aiguillettes de canard - Bavette à l'échalote - Côtelettes de porc marinées

 1700 bouteilles **Potentiel de garde : 3-5 ans**



2 0 1 9

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - contact@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

