






DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Absolute


SYRAH

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	36 ans
 Rendement moyen	40 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

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



Dégustation

13,5 % 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



3200 bouteilles

Potentiel de garde : 5-7 ans



2 0 2 1

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

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

