



IGP PAYS D'OC

DOMAINE DES LAURIERS

Rouge « Syrah/Grenache »

Souplesse et fruits rouges



Cépages : Syrah et Grenache

Sol : Coteaux de marnes.

Vinification : Agriculture Raisonnée.

Transport de la vendange par remorque tout inox à chapeau hermétique. Processus de vinification sous gaz inerte. Pressurage pneumatique et contrôle des températures par thermo plaque. Fermentation de 3 semaines.

Dégustation : Beau rouge intense à la robe profonde et brillante, aux reflets violines. Nez puissant, expressif d'arômes complexes de fruits rouges. Bouche fruitée, très agréable, d'une très grande souplesse, toute en longueur.

Accord mets/vin : Servir entre 14 et 16°C, pour accompagner tous vos plats à base de viande, de gibiers et sur vos fromages.