

Domaine
des Deux
Ruisseaux

SYRAH ROSE

Croquant aux arômes de fraise et de framboise

Appellation : Vin de Pays d'Oc

Terroir : Plaine avec enherbement des vignes

Age du vignoble : 12 ans

Rendement : 70 Hectolitres / Hectare

Mode de culture : En lutte raisonnée

Degré alcoolique : 12°



DEGUSTATION

Robe : Robe d'une couleur grenadine profonde.

Nez : Nez aux notes de fruits des bois.

Bouche : Arômes de fraise, framboise et de bonbons acidulés.

ACCORD METS ET VIN

Accompagnera vos repas d'été, salades composées, grillades de viandes blanches et rouges, cuisine exotique, tarte aux fruits ...

Sucres résiduels : moins de 1 gramme / litre

Conservation : 3 ans

Vinification : Récolte mécanique nocturne avec sélection parcellaire. Egrappage total et refroidissement. Pressurage avec séparation des différentes qualités de presses. Fermentation alcoolique entre 15 et 17°C pendant 20 jours. Fermentation malolactique bloquée.

Production : 3 000 bouteilles