



Barral Syrah



Zone de production : Rive droite du Rhône, Haut de coteaux du lieu-dit Barral , terroir à vigne , avec ses terrasses plein sud, donnant des vins de caractère.

Cépage : Syrah (cépage unique du crus St Joseph .)

Vinification : Vendange manuelle, égrappée .
Vinification de 10 à 15 jours avec pigeage et remontage.

% Alcool : 12%vol

Caractère : Couleur rouge soutenue, gras , fruité, aromatique. Epices poivrées avec une pointe de violette,

Mets : Viande rouge, charcuterie, fromage. terrine de foies de volaille, terrine de cèpes

Température de dégustation : environ 14° à « oxygéner ».

Durée de conservation : 3 à 4 ans.

