

# Méditéo



## PAYS D'OC

### SYRAH

#### LOCALISATION

Situé dans la région Languedoc-Roussillon ouverte sur la Méditerranée, le vignoble des Vins de Pays d'Oc offre une richesse de terroirs et de climats inégalée, conditions idéales à l'épanouissement de la vigne. Nous avons sélectionné des cépages généreux et fruités, à consommer simplement, en famille ou entre amis.

#### VINIFICATION

- Suivi rigoureux des parcelles
- Récolte à maturité des fruits pour atteindre une richesse aromatique optimale et extraire tout le caractère du cépage
- Foulage, éraflage à réception des raisins
- Fermentation avec contrôle des températures
- Cuvaison de 8 à 15 jours
- Soutirage et fermentation malolactique
- Elevage en cuve 5-6 mois

#### ROBE

Robe profonde et dense aux reflets violines

#### NEZ

Intense, généreux aux arômes de fruits noirs (cassis) et d'épices

#### BOUCHE

Croquante et puissante, belle persistance

#### ACCORDS CULINAIRES

Un vin de tous les jours à savourer dès à présent ou dans les deux ans suivants la récolte. Servez-le entre 16 et 18°C en accompagnement de la cuisine contemporaine légère, de viandes grillées ou rôties, canard, plateau de fromages ou dessert chocolaté.