DOMAINE DE
LA PERRIÈRE
Casia

Appellation : AOP Pic Saint Loup

Couleur : Rouge

Degré : 14 % vol

Millésime : 2020

Terroirs : calcaire (Doline calcaire)

Cépages : *Syrah (85%) Grenache (15%)*

Vinification : Le raisin est ramassé en surmaturité, la fermentation est traditionnelle avec maîtrise des températures, elle dure environ 8 à 10 jours ensuite une macération de 3 semaines à 28 °c, ce qui permet d'obtenir un vin aromatique et structuré. La vendange est issue de vignes de plus de 20 ans.
Tous les cépages sont vinifiés en même temps.

L'élevage est de 12 mois en fût de chêne : une micro oxygénation lente se produit, affinant les tanins. Le chai à barrique est maintenu à température constante

Garde & Dégustation :
Sa jolie robe pourpre foncé, au nez délicat de violette est dominé par des notes de mûres confites et d'eucalyptus, qui laisse place à une bouche velouté (fruits noirs), dense avec une belle longueur et de jolis tanins soyeux, entremêlés des notes vanillées et épicées.
Casia, peut se déguster jeune mais mérite d'être gardé 8 à 10 ans.

A servir entre 16 et 17° dans les 3 à 8 ans : parfait sur les viandes rouges, les gibiers ou des aiguillettes de canard aux truffes.

Informations complémentaires :

Bouteille	Palette Europe	Carton	Cartons/Couche	Cartons/Palette	Bouteilles/Palette
75 cl	80x120	6 bts à plat	6	96	576