Domaine de La Perrière

Les Silices

Appellation : AOP Languedoc

Couleur : Rouge

Degré : 13,5% vol

Millésime : 2021

Terroirs : Galet de silices et de tuf coquillé calcaire.

Cépages : *Syrah (70%) Grenache (30%)*

Vinification : Le raisin est ramassé en surmaturité, la fermentation est traditionnelle avec une macération et fermentation de 25 jours, avec maîtrise des températures, ce qui permet d'obtenir un vin aromatique et structuré. La vendange est issue de vignes de plus de 20 ans. **L'élevage est de 18 mois en cuve.**

Garde & Dégustation :
Ce vin rouge peut se déguster jeune mais mérite d'être gardé 7 à 8ans.

Sa jolie robe cerise, son nez à la fois riche et intense est dominé par des notes de fruits rouges (cassis et fraise des bois).

En bouche, l'attaque franche laisse place à une bouche ronde aux arômes épicés et longs (pruneaux). Les tanins sont fondus, soyeux et agréables. La note finale est élégante avec des notes de fruits mûrs.

A servir entre 16 et 17° dans les 2 à 5ans : parfait sur les viandes rouges, avec un canard aux olives ou une épaule d'agneau braisée ainsi que sur les fromages doux (chèvre).

Informations complémentaires :

Bouteille	Palette Europe	Carton	Cartons/Couche	Cartons/Palette	Bouteilles/Palette
75 cl	80x120	6 bouteilles	12	96	576