

Domaine de La Perrière

Casia



Appellation : AOP Pic Saint Loup

Couleur : Rouge

Degré : 14 % vol

Millésime : 2017

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