

ROUGE



SYRAH 43.5

VDF Vin de France



Cépages : Syrah
Terroir : Volcanique
Couleur : Rouge



Viticulture :
Sélection de parcelles de Syrah situées
sur la 43^{ème} parallèle, latitude idéale
pour la vigne.



Vinification :
Fermentation en cuves inox
thermorégulées et micro-oxygénation.



Notes de dégustation :
Robe : rouge pourpre soutenue.
Nez : franc et épicé avec des notes de
petites baies rouges.
Bouche : attaque franche et fruitée, belle
structure, vin puissant et rond, finesse et
élégance. Fruits rouges, cassis, poivre.



Accords :
Viandes rouges, plats épicés ou asiatique,
grillades, desserts chocolatés (noir).



Garde : 4 à 6 ans.
Servir entre 14° et 16°C.

Siege Social

Z.A de Bargues - 15130 SANSAC DE MARMIESSE
Tel : 04.71.48.25.16
Email : contact@despratsaintverny.vin

Site de Production

2, Route d'Issoire - 63960 VEYRE MONTON
Tel : 04.73.69.92.87
Email : info@despratsaintverny.vin



RED



SYRAH 43.5

VDF Vin de France



Grape variety : Syrah
Terroir : Volcanic
Style : Red



Wine-Growing :
Harvested from Syrah plots located on the 43rd parallel, known to be ideal for wine-growing.



Wine-Making :
Fermentation in stainless steel and temperature controlled vats with micro-oxygenation.



Tasting Notes :
Colour : red purple sustained.
Nose : frank and spicy with small red berries notes.
Mouthfeel : frank and fruity attack, beautiful structure, powerful and round wine, finesse and elegance. Red fruits, blackcurrant, pepper.



Wine-Pairing:
Red meats, spicy or asian dishes, grills, dark chocolate desserts.



Ageing : 4 to 6 yearss.
To be served between 14° and 16°C.

Siege Social

Z.A de Bargues - 15130 SANSAC DE MARMIESSE
Tel : 04.71.48.25.16
Email : contact@despratsaintverny.vin

Site de Production

2, Route d'Issoire - 63960 VEYRE MONTON
Tel : 04.73.69.92.87
Email : info@despratsaintverny.vin

