

SYRAH : L'EXPRESSION D'UN CÉPAGE.

SYRAH 2012
IGP Alpilles



Robe : rouge intense avec reflets rubis

Nez : fruits rouges et noirs (cerise, mûre), un peu épicé avec une touche sauvage

Bouche : on retrouve les arômes du nez qui se marient avec des tanins fins

Cépage : 100 % syrah

Teneur en alcool : 13 %

Terroir : vignoble exposé au versant nord des Alpilles, entouré et protégé par des forêts d'essences méditerranéennes ; sol argilo-calcaire et rocailleux.

Viticulture : exploitation en agriculture biologique depuis la replantation du vignoble (début des années 1990) ; certifié Ecocert depuis 2000 ; taille cordon Royat.

Vendanges : à la main, éraflage.

Date des vendanges : 14 septembre 2012

Vinification : traditionnelle

Rendement : 35 hl/ha

Accord plats : les plats d'automne et d'hiver (toutes les viandes en sauce comme la daube ou la gardiane, les gibiers, les volailles).

Conservation : jusqu'en 2020

SYRAH: EI DIE VERKÖRPERUNG EINER REBSORTE

SYRAH 2012
IGP Alpilles



Farbe: intensives Rot mit rubinroten Reflexen

Nase: rote und schwarze Beeren (Kirsche, Brombeere), würzige Noten und ein klein wenig animalisch

Gaumen: Die Aromen an der Nase finden sich auch im Mund wieder und verbinden sich mit eleganten Tanninen.

Rebsorten: 100 % Syrah

Alkohol: 13 %

Terroir: Die Reben liegen an den nördlichen Ausläufern der Alpilles inmitten von mediterranen Wäldern; felsiger Lehm-Kalk-Boden.

Bewirtschaftung: Die Reben werden seit der Neupflanzung (Beginn der 90er-Jahre) nach biologischen Prinzipien bewirtschaftet; Ecocert-Zertifizierung seit 2000.

Erziehungsform: Cordon Royat

Lese: manuell, Abbeeren.

Lesedatum: 14. September 2012

Vinifizierung: traditionell

Ertrag: 35 hl/ha

Passende Gerichte: herbstliche und winterliche Gerichte (Fleischgerichte mit Sauce, Wild, Geflügel).

Lagerfähigkeit: bis 2020