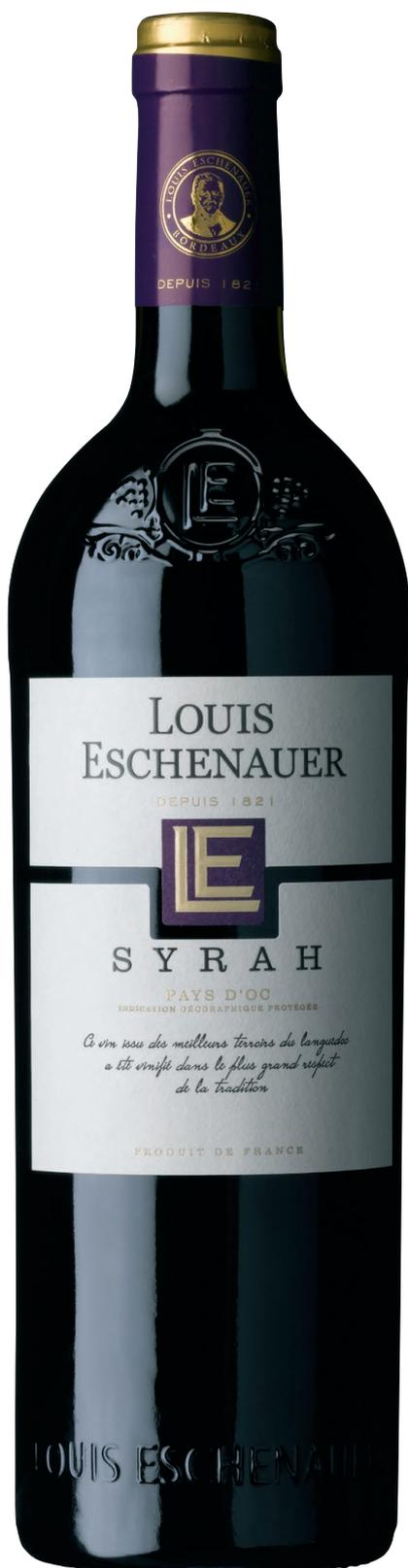


LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection CÉPAGES

PAYS D'OC IGP

SYRAH

CÉPAGE : 100 % Syrah.

VINIFICATION : Une fois parvenus à parfaite maturité, les raisins sont récoltés, puis éraflés et foulés. La cuvaison se déroule sur 6 à 12 jours et à basse température afin de préserver la richesse des arômes fruités.

SOL : Sable, argilo-calcaire, schiste.

DÉGUSTATION :

ROBE : D'un rouge rubis, elle est intense et limpide.

NEZ : Fin mélange de notes de cassis, de réglisse et d'épices.

BOUCHE : Vin rond et gouleyant, puissant en arôme, on découvre des notes épicées.

RECOMMANDATIONS : Ce vin saura accompagner la plupart des plats : les viandes rouges, les charcuteries, les salades, ainsi qu'un bon plateau de fromages.

SERVIR : de 16 à 18°C.

DURÉE DE CONSERVATION : de 2 à 3 ans.

