

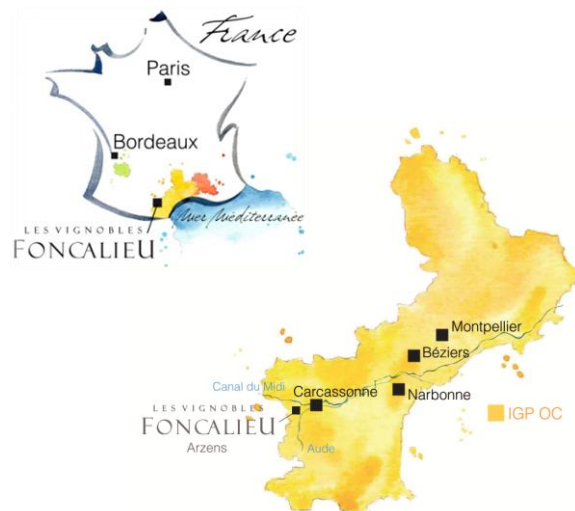


RÉSERVE SAINT MARC

SYRAH

PAYS DOC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Les vins de la gamme Réserve Saint Marc sont empreints de fraîcheur. Fruités et faciles à boire, ils séduiront tous les amateurs à la recherche d'un instant de plaisir. / The wines in the Réserve Saint Marc range are brimming over with freshness. These fruity, easydrinking wines will charm all wine-lovers in search of a moment of pure pleasure.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Syrah



TERROIR / SOILS : Un terroir du Languedoc parmi les plus chauds et secs de France, sur des terres arides et caillouteuses. / Grown on the hottest and driest soils of the Languedoc, on dry and pebbly lands.



VINIFICATION / WINEMAKING : Macération pré-fermentaire à chaud pour extraire le fruité et la couleur. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Extraction en douceur. Fermentation malolactique. / Pre-fermentation hot maceration to extract fruitiness and colour. Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Gentle extraction. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rouge profond aux reflets violines. Nez frais aux arômes intenses de fruits rouges et aux notes poivrées. Bouche gourmande et fraîche tout en souplesse. / A deep red colour with purplish tints. Fresh on the nose with intense aromas of summer fruits along with peppery notes. Full and fresh on the palate with plenty of suppleness.



A TABLE / PAIRING : Accompagne les apéritifs, pizzas, viandes blanches et viandes rouges grillées. Servir entre 16 et 18°C. / This wine accompanies aperitif, grilled white and red meats or pizza. Serve between 16 and 18°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites