



RÉSERVE SAINT MARC

SYRAH ROSÉ

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 chaud et sec 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 : Pressurage direct. Débourageage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Light direct pressing. Cold static clarification. Alcoholic fermentation in temperature controlled, stainless steel vats.



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Belle robe rose framboise. Nez intense aux arômes de fraise. Bouche très fruité et ronde avec une finale fraîche. / A lovely raspberry-pink colour. Intense bouquet with strawberry aromas. Very fruity and rounded on the palate, fresh finish.



A TABLE / PAIRING : Idéal en apéritif, avec une salade composée, tapas, quiche ou de la charcuterie fine. Servir frais entre 8 et 10°C. / Ideal with a mixed salad, tapas, quiche or delicatessen. Serve cooled between 8 and 10°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites