



# SYRAH & VIOGNIER

ROUGE

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Notre Syrah&Viognier est né de la rencontre de deux grands cépages, l'un noir, l'autre blanc, dont les raisins sont vinifiés ensemble. L'union du caractère frais et épicé de la Syrah et de la richesse florale et suave du Viognier nous offre une cuvée hors du commun. / Our Syrah&Viognier is born of an encounter between two great grape varieties, one red and the other white, whose grapes are vinified together. This combination of the fresh and spicy nature of Syrah with the floral, soft richness of Viognier creates an extraordinary wine.



**CEPAGES / VARIETIES** : 80% Syrah, 20% Viognier.



**TERROIR / SOILS** : sélection de Viognier tardif (issu des zones de plaine) et de Syrah précoce (issue des coteaux). Climat méditerranéen chaud et sec. Age des vignes: 15-20 ans. Rendement du Viognier: 70 hl/ha. Rendement de la Syrah: 50 hl/ha. / Late selection of Viognier (from lowland areas) and early selection of Syrah (from hillsides). Hot and dry Mediterranean climate. Vine age: 15-20 years. Syrah yield: 50 hl/ha. Viognier yield: 70 hl/ha.



**VINIFICATION / WINEMAKING** : assemblage de raisins de Syrah et Viognier à l'encuvage. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 2 semaines avec 2 courts remontages par jour pour une extraction en douceur. Fermentation malolactique. / Syrah and Viognier grapes blended when vatting. Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Two weeks of maceration with short pumping over twice a day for gentle extraction. Malolactic fermentation.



**ELEVAGE / AGEING** : 6 mois en cuve inox. / 6 months in stainless steel vats.



**DEGUSTATION / TASTING NOTES** : belle robe pourpre. Nez épicé aux arômes de violette et d'écorces d'agrumes. Bouche soyeuse aux notes de poivre blanc, se prolongeant sur une finale fraîche. / Beautiful purple appearance. Spicy bouquet of violet and citrus peel aromas. Silky on the palate with white pepper notes, developing into a fresh finish.



**A TABLE / PAIRING** : Parfait avec un tajine de veau aux pruneaux, du boudin noir aux pommes ou du Brie de Meaux affiné. Servir à 16°C. / Ideal with veal and prune tagine, black pudding with apple or mature Brie de Meaux. Serve at 16°C.

