

Savary De Beauregard

Domaine Savary de Beauregard - « La Vernazobres », RD 613 - 34530 Montagnac
Tél/Fax : 04.67.24.00.12 - Email : contact@savarydebeauregard.com - Site : www.savarydebeauregard.com



100% Syrah.

Syrah

Dénomination : IGP Pays d'Oc.

Couleur : Rouge.

Cépage : Syrah.

Sol : Argilo-calcaire & marnes.

Climat : Méditerranéen. Coteaux ensoleillés, balayés par la Tramontane et les brises marines les après-midi d'été.

Culture : Protection raisonnée.

Rendement : 25 à 40 HL/Ha.

Vinification : Traditionnelle. Macération pelliculaire et post-fermentaire. Plusieurs délestages avec refroidissement.

Fermentation entre 25 et 30°. Filtration légère.

Service : 18°.

Gastronomie : Viandes rouges - plats en sauce relevée - Gibiers - Charcuteries - Tome de Savoie - Fromage de Chèvre.

Présentation : Bourgogne standard 75 cl. Bouchon 43mm Nomacork. Cartons de 6 bouteilles couchées (1x6).

Descriptif : Belle robe profonde, grenat. Nez expressif, sur le fruit noir, le poivre, la garigue. Un style mâchu, chaleureux, intense sur les épices. Un vrai vin du sud, que l'on respecte pour sa puissance et ses arômes méditerranéens. Compagnon idéal d'un Méchoui (Gilbert & Gaillard).