



Cépage : Syrah

Terroirs : Sols granitiques et argilo-calcaires

Appellation : Vin de France

Dégustation :

La Robe:

Profonde aux reflets violacés évoluant vers des nuances grenat avec le temps.

Le Nez:

Expressif et complexe, profond et gourmand, mêlant des arômes de fruits noirs mûrs et des notes épicées caractéristiques de poivre noir et réglisse.

En Bouche :

L'attaque est ample et généreuse, révélant des tanins soyeux et une structure équilibrée. Les arômes fruits noirs se prolongent sur une finale longue relevée par de délicates notes épicées.

Conseils de service et accords mets-vins :

Un vin idéal pour accompagner viandes grillées, gibier, plats mijotés ou fromages affinés.

A servir idéalement entre 16 à 18°C.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans en bouteille, et plus, il développera avec le temps des notes de fruits secs et de chocolat..

Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 787kg	100	600	3306710281010

Château La Perrière - la mare merlet - 44330 LE PALLET
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 65 17 92 95 - e-mail : contact@chateaulaperriere.fr