

AOP Minervois

INSTANT SI RARE



Cépage : 100% Syrah.

Rendement : 45hl/ha

Terroir : Exposition sud / sud-est. Anciennes terrasses de la Cesse. Sols pauvres très filtrants avec une multitude de galets ronds et rougeâtres.

Vinification : Sélection rigoureuse des meilleures parcelles, vinification traditionnelle thermo-régulée avec longue macération (4 semaines) et remontages quotidiens.

Dégustation : Robe très soutenue. Nez puissant de fruits très mûrs avec des notes de réglisse et d'épices douces. Bouche ample et soyeuse avec des tanins fondus. Très grand équilibre et grande longueur.

Température de service : 15° à 17°C.

Accompagnement : Servir avec une côte de boeuf.

Garde : 5 à 8 ans.

Quantité disponible : 4000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles

Distinction : Médaille de bronze Mâcon 2019.