Jeff Carrel
Rencontre avec la Syrah

Rencontre avec la Syrah, deux syllabes mais tellement à dire.



Appellation : VDF
Millésime : 2023
Degré : 12%
Cépages : 100% Syrah

Terroir : Argilo - Siliceux

Conduite de la vigne : Taille rase en agriculture biologique

Mode de vinification : Sans sulfites / Pré-fermentaire à froid / Levures indigènes**.**

Elevage : Sur lies fines, sans sulfites, en cuve inox une dizaine de mois.

Notes de dégustation :
Une robe intense.

Des arômes de fruits rouges (framboise, groseille, cassis) s'alliant aux notes d'épices, de vanille et de menthe…

Une bouche riche, avec le parfait équilibre entre gras et minéralité.

Une finale longue et soyeuse, d'une belle complexité.

En accord :
A l'apéritif, avec un jambon cru, des plats à base de champignons ou encore un magret de canard…

Conseils :
Servir entre 13 et 15°C.
Garde conseillée : A minima 10 ans.