



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



SYRAH - VIN DE FRANCE -

SITUATION :

Pays: France

Région : Languedoc Roussillon

Ce vin provient de raisins récoltés et sélectionnés avec attention par nos œnologues sur les vignobles de la Région Languedoc Roussillon au sud de la France.



CÉPAGE:

100% Syrah



NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Violet foncé

Bouquet : Notes de mûre, cassis et épices

Bouche : Fruits mûrs, riche et soyeux, avec une belle concentration



SERVICE :

Il sera le compagnon idéal d'une viande de bœuf dorée à la poêle, un beau plat de légumes du soleil, un ragoût ou des fromages.

VINIFICATION :

La vendange est éraflée totalement afin d'obtenir des vins souples. La fermentation est effectuée après 24 à 48 heures de macération. Les températures sont maintenues à une valeur inférieure à 30°C. Décuvage et pressurage ont lieu 6 à 8 jours plus tard. L'élevage se fait en cuves durant 3 mois.



www.laboure-roi.com



facebook.com/laboueroi



instagram.com/laboueroi



contact@laboure-roi.com



+33.3.80.62.64.00