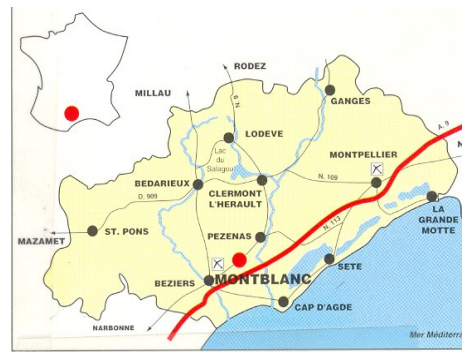


Les Vignerons de Montblanc

34290 MONTBLANC - Tél : 04 67 98 50 26 – Fax 04 67 98 61 00



SYRAH ROUGE

Fiche Technique



Ce vin est issu de parcelles d'adhérents aux Vignerons de Montblanc plantées en cépage Syrah. La mise en place de la traçabilité de la parcelle à la cuve permet d'en identifier et d'en garantir l'origine. Une sélection rigoureuse faite par la commission technique garantit le parfait état sanitaire des parcelles dont sont issus les raisins qui composent cette cuvée.

Appellation : Vin de Pays des « Côtes de Thongue »

Millésime : 2006

Cépage : Syrah

Degré : 13°

Terroir : Zone des Soubergues, sols composés d'argiles graveleuses appelées « cailloutis villafranchiens »
bordant la garrigue méditerranéenne.

Vinification :

Vinification classique en rouge.
Egrappage des raisins.
Levurage avec levure sélectionnées.
Fermentation à températures régulées :
30° C en début, 26° C ensuite.
Durée de cuvaison de 10 jours.

Commentaire de dégustation :

(JC MARTIN, Institut Coopératif du Vin)

Belle robe profonde aux reflets rouge sombre.
Parfums riches et épicés rappelant le cassis, la réglisse douce et la cannelle.
Agréable structure tannique car très douce et très fondue. Chaleureux et velouté en finale.

