



# SYRAH BIO DUTERROIR DE BELVIZE

## CHÂTEAU BELVIZE - SYRAH

Sans indication géo. - Rouge 2016

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Sans indication géo.
<b>Cuvée :</b>	CHÂTEAU BELVIZE - SYRAH
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Syrah (100%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Gouleyant par la souplesse des ses tanins, aux arômes de fruits noirs et structure complexe et harmonieuse.



### ELABORATION

Culture biologique.

Ecocert, Eurofeuille, Agriculture biologique.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Egrappage total, Fermentation thermo-réglée, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique, Macération pré fermentaire à froid.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur noire, intense.

**NEZ :** Arômes de fruits noirs, arômes de fruits mûrs.

**BOUCHE :** Complexe, intense, gouleyante, notes de fruits noirs, tanins fins, souple, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 17° et 19°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2023



**ACCORDS METS ET VINS :** Charcuteries, Pâté en croûte, Côte d'agneau, Viandes rouges, Volailles

Powered by **Plugwine**

