



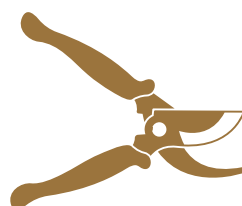
100% syrah



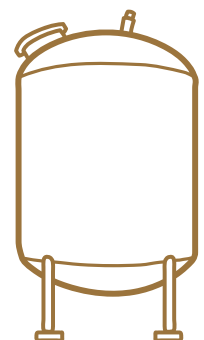
Loess



Torras (Larnage)



Vendanges manuelles



Egrappage puis encuvage par gravité.
Préfermentaire à froid. Cuvaïson 4 semaines.
Élevage pendant 8 mois en cuve inox.



Robe rubis clair.



Des notes fumées et de fruits rouges acidulés, d'origan et d'épices.



La bouche est souple, gourmande et pleine de fruits avec une fraîcheur qui donne une longueur fruitée et acidulée.

DOMAINE
VENDÔME