

Raspail

JEAN-CLAUDE & Fils

certifié



Ligne Rouge La Roustière Syrah

"Indication Géographique Protégée Drôme" élevé en Fût de Chêne

Assemblage :

100 % Cépage Syrah

Coteau pierreux et très ensoleillé de la Roustière à Saillans, exposition sud - sud ouest.

Vinification et Maturation :

Traditionnelle en cuves inox avec pigeage et remontage, régulation des températures. Elevage pendant 12 mois en barriques de chêne.

Dégustation :

A l'œil : Une robe rouge pourpre profonde.

Au nez : Nez intense sur le cassis, les épices douces.

Au palais : La bouche est gourmande, charnue et équilibrée.

Accords : Charcuteries, viandes rouges, gibiers et fromage.

Conseils : Service entre 15 à 18° ; conservation 8 à 10 ans.

