



## Syrah 2015

*IGP Aude Hauterive*

---

**Cépages** : 100% syrah

**Degré** : 13%

**Terroir** : Fontfroide

**Sols** : pierres et sable de grès de Fontfroide

**Age des vignes** : 15 ans

**Rendements** : 45hl/ha

**Vinification** : égrappage et vinification traditionnelle avec cliquage (envoi d'oxygène dissous sous le chapeau de marc pendant la fermentation alcoolique pour avoir une meilleure expression des arômes) et remontages quotidiens. Élevage de 9 mois en cuve béton.

**Production** : 3 800 bouteilles

**Conditionnement** : bouteilles de 75cl

**Mise en bouteille** : Juin 2016

### *Notes de dégustation*

---



**Robe** : grenat très foncé.

**Nez** : notes de violette et cassis.

**Bouche** : très belle attaque, tanins présents et enrobés. Vin gras et ample

**Garde** : 5-6 ans

**Accords mets & vins** : viandes (entrecôte, tendons de veau, charcuterie), pâtes.

**Service** : 17-18°C

**Domaine La Bouysse**

3 chemin de Montsérét – 11200 St André de Roquelongue

T : 04 68 45 50 34 – F : 04 68 45 09 86

info@domainelabouysse.com – www.domainelabouysse.com