

RESPELIDA

*Syrah Sans Sulfites
Ajoutés*

IGP Aude -Hauterive



Terroir

Terrasses du Quatenaire avec gros galets roulés.
Exposition Sud / Sud-Est.

Cépage

Syrah : 100 %
Âge moyen : 40-45 ans
Rendement moyen : 40hl/Ha



Vinification

Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre-acidité,
Égrappage de raisins suivi d'un encuvage et levurage immédiat.
Fermentation traditionnelle à 25°C et macération pendant 7
jours avec un remontage court par jour.
Suivi d'une macération post-fermentaire courte, de 4 à 6 jours,
avec ensuite une fermentation malolactique.
Après 3 mois d'élevage sur lies fines, les vins sont filtrés et mis
en bouteilles.



Notes de dégustation

Robe rubis intense avec reflets bleutés.
Nez gourmand à dominance de fruits rouges et noirs
(framboise, mûre, griotte et pruneau) avec une pointe d'épices.
Fraîcheur à l'attaque, belle persistance aromatique, tanins
élégants, agréables et très mûrs. Une fraîcheur remarquable
sur toute la longueur et une finale de fruits frais. Un vin élégant
et d'émotion.



Accords

Apéritif dînatoire, tapas, légumes ou viande grillée.
Côtelette de porc, cuisine méditerranéenne ou asiatique.
Parfait du début, jusqu'à la fin d'un repas entre convives.



**Médaille d'Or
au Concours Général Agricole 2022**