 BIB Syrah

***G*amme** *:* Bag in box

**Appellation :** IGP Pays d’Oc Biologique certifié ECOCERT FR BIO 01

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Cépage :** Syrah

**Vendanges :** Vendanges mécanique de nuit pour conserver la fraicheur des raisins. Egrenage. Condition climatique et état sanitaire correct.

**Vinification :** Vendange égrappée à 100%.Par saignée. Macération pelliculaire de 3h00 environ. Vinification à basse température.

**Commentaire :** Couleur délicate et cristalline .Nez subtil, fleuri, avec une touche de fruits rouges. Vin frais, intense et fruité.

**Conseil de votre caviste :** Eté comme hiver vos repas quotidiens seront bien accompagnés de ce vin généreux et élégant. Le conditionnement sous poche à vide d’air vous permettra une plus longue conservation avec un tirage selon vos besoins . A boire frais à 10° C.

**L**abel :    

Domaine La Jasse d’Isnard – 30470 Aimargues – tel : 04 66 88 61 98 www.jassedisnard.com