

Domaine Sibille "Syrah" IGP Oc Rouge 2021

11,70 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Palmarès: Challenge Millésime Bio Argent

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 1

Cépages: Syrah

Profil: Epicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2021

Volume: 75cl

Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Le charme et la complexité d'une Syrah du Sud, habillé de finesse et d'élégance."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Syrah 100%

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges manuelles, égrappage, réduction des sulfites, macération longue, élevage sur lies fines

Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique

Palmarès

Médaille d'Argent au Challenge Millésime Bio 2023

Histoire de la Cuvée

Nom du cépage

Accords Mets & Vins

Apéritif, carpaccio de bœuf, lapin, pigeonneau, filet mignon, garnitures à base de tomate, poivrons et aubergines à la plancha et à base d'huile d'olive

Dégustation

Vin très typique du cépage, riche et structuré, sur le fruit noir, tanins fins qui accompagnent la fin de bouche

Température de Service

16-17°C - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

5-6 ans