

# SYRAH Rosé 100 %

**Origine :** France

**Cépage :** Syrah

**Couleur :** Rosé

**Vinification :** Fermentation alcoolique en cuve inox

**Lieu d'élaboration :** Salon de Provence (négoce)

**Prise de mousse et vieillissement :** La prise de mousse se fait en cuves inox thermo régulées par adjonction de levures et de sucre. Cette étape est réalisée à 18°C. Les vins vieilliront ensuite au minimum 6 semaines sur lies fines avant d'effectuer une filtration isobariométrique pour la mise en bouteille.

**Dégustation :** Des notes de fruits noirs et d'épices, typiques de ce cépage lui donnent une bouche fruitée et onctueuse.

**Accords Mets/Vins :** Apéritifs.

**Dosage :** 25 g/l

**Degré alcoolique :** 12%

**Pression :** 5,5 bars

**Acidité :** 6 g/l

