



# ELYTRES ROUGE



## CEPAGE

60% Syrah, 40% Grenache

## SOL

Argilo-Calcaire.

## VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges mécaniques.  
Vinification thermo-régulée en cuve inox.  
Délestage en début de fermentation, puis remontages 2 fois par jour. Macération post fermentaire pendant 15 jours.  
Elevage 6 mois en cuve inox et filtration avant mise en bouteilles.  
Vin non chaptalisé, non collé, non sulfité.

## DEGUSTATION

- Œil : Robe grenat aux reflets violacés.
- Nez : Explosif de petits fruits rouges qui s'enrichissent après aération de notes d'épices et de fruits noirs.
- Bouche : En bouche, de beaux tanins apportent un côté soyeux et crémeux. Après 1 an en bouteille il commencera à développer ses arômes secondaires. A conserver entre 16-18°C.

Agréable avec des viandes grillées, la cuisine provençale, petits gibiers et fromages.

## GRAPE VARIETY

60% Syrah, 40% Grenache

## SOIL

Clay Limestone soil.

## VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvest.  
Thermo-regulated vinification in stainless steel tank.  
Shedding at the beginning of fermentation, then reassembly 2 times a day. Post fermentary maceration for 15 days.  
Maturation 6 months in stainless steel tank and filtration before bottling.  
Wine not chaptalized, not glued, not sulphite.

## TASTING

- Colour : Garnet color with purple tints.
- Nose : Explosive red berries that enrich after aeration with notes of spices and black fruits.
- Mouth : Nice tannins on the palate bring a silky and creamy side. After 1 year in bottle it will begin to develop its secondary aromas. To keep between 16-18°C.

Good with grilled meats, provencal cuisine, small game and cheese.

