



domaine de
BELLEMARE

SYRAH

Celliers de Tho



Cépage : 100% Syrah

Vinification : Vendanges matinales pour protéger le fruit - Egrappage total et tri des raisins avant encuvage - Fermentation à température contrôlée (25-28°C) - Remontages courts et fréquents - Cuvaison longue (environ 30 jours) - Fermentation malolactique en cuve.

Élevage : En cuve inox pendant 6 mois

Dégustation : Brillant avec des reflets grenats et une réelle profondeur - fruité intense avec des arômes de cassis, des notes épicées - en bouche, entrée en matière moelleuse, charnue et grasse, longue finale, tannins très doux.

Accompagnement : Agneau rôti ou au curry, apéritif

Service : 16 -18°C

Potentiel de garde : 3 ans

Grape variety: 100% Syrah

Winemaking: Harvested early in the morning to protect the fruit – Total destemming and sorting of grapes before vatting – Fermentation with checked temperature (25-28°C) – Short and frequent pump over – Long vatting (about 30 days) - Fermentation malolactic in tank.

Ageing: In stainless tank for 6 months

Degustation: Brilliant with garnet hues and real depth – fruit intensive with blackcurrant aromas, spicy notes- in mouth, mellow entry, meaty and fat, long finish, really smooth tannins.

Food pairing: Roast or curried lamb, apéritif

Service: 16 -18°C

Ageing potential: 3 years