



SYRAH PAYS D'OC

Appellation : Pays d'Oc

Localités : secteur de Peyriac dans l'Aude

Nature du sol : argilo-calcaire

Cépage : Syrah

Vendanges : mécaniques.

Vinification : lente, à basse température.

Élevage : en cuve.



Histoire

La dénomination régionale « Pays d'Oc » comprend des vins produits principalement dans les départements de l'Aude, de l'Hérault, du Gard et des Pyrénées orientales, en rouge, rosé et blanc.



Terroir

Ce Syrah Pays d'Oc provient du secteur de Peyriac, dans la région de Carcassonne, dont les terrains sont principalement argilo-calcaires.



Vin

- Robe : couleur rouge pourpre intense.
- Nez : arômes de fruits confits, de violette et d'anis avec des notes de confiserie.
- Bouche : vin puissant, aux tanins fondus avec un coté velouté.



Accord mets et vin

Il est très vivement conseillé de boire ce Syrah Pays d'Oc dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de son intensité aromatique. Elle s'associe très bien à la charcuterie, aux viandes rouges, aux gibiers et aux fromages.

Servir à une température de 13 à 15° C.