

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Danse avec les ceps »

« Très belle complexité aromatique mélange fruits noirs, violette, poivre grillé, avec beaucoup de puissance et de longueur »

Dégustation :

Très belle robe d'un rouge profond avec des reflets pourpres. Un nez puissant et complexe de vanille, de violette, de fruits rouges. Une attaque pleine et riche, du volume, de la puissance sur des tanins soyeux. Une finale longue et complexe de réglisse, vanille, violette, fruits noirs, notes mentholées et grillées : un équilibre parfait.

Température de service : 15°C à 16°C

Fiche technique :

<u>Potentiel de garde :</u>	Jusqu'en 2019
<u>Dénomination :</u>	Vin de pays de l'Hérault
<u>Couleur :</u>	Rouge
<u>Degré alcoolique :</u>	14°
<u>Terrain :</u>	Sols de grès et d'argile
<u>Cépage :</u>	Syrah Rendement 35hl/ha
<u>Vinification :</u>	Macération préfermentaire à froid à 9° pendant 3 jours. Méthode traditionnelle de fermentation à une température régulée à 24°. Plusieurs délestages et remontages durant la phase de fermentation. Macération longue de 21 jours.
<u>Elevage :</u>	3 mois en cuve, puis 14 mois en fût de chêne 100% neuf de diverses chauffes
<u>Millésime :</u>	2009
<u>Conditionnement :</u>	Un carton de 6 bouteilles

