

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Danse avec les ceps »

« Très belle complexité aromatique mélange fruit 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 zan, de vanille, de violette et 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 :

Potentiel de garde : Jusqu'en 2019

Dénomination : Vin de pays de l'Hérault

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 14°

Terroir : Sols de grès et d'argile

Cépage : Syrah Rendement 35hl/ha

Vinification : 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.

Elevage : 3 mois en cuve, puis 14 mois en fût de chêne 100%, neuf de diverses chauffes

Millésime : 2012

Conditionnement : Bag-In-Box de 5 litres