



14¹⁵\$



C'EST LA VIE ! Pinot noir Syrah FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
10846026

PAYS
France

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

CÉPAGE
Pinot noir, Syrah

ALCOOL
12.4

DISTRIBUTION
Produits SAQ

APPELLATION
IGP Pays d'Oc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Pays d'Oc,
Languedoc-Roussillon

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Le Pinot Noir est vinifié selon la méthode bourguignonne avec macération à froid d'environ 4 jours avant fermentation, puis pigeages pendant la fermentation qui dure environ 6 jours, thermorégulée à 20°/26°C.

La Syrah subit aussi une macération préfermentaire à froid et ensuite fermente environ 10 jours avec thermorégulation à 26°/30°C et remontages en cuves fermées.
Elevage en cuves inox pour garder le fruit des deux cépages.

DÉGUSTATION

VISUEL
Sa robe est d'un beau rouge violacé et profond.

OLFACTIF
Au nez ressort la fraîcheur sur notes de fruits noirs et rouges pouvant rappeler la cerise, la prune, la mûre ou la fraise avec des notes d'épices au poivre rouge et cannelle.

GUSTATIF
En bouche, sa texture est charnue, généreuse et soutenue par des tanins souples.

ACCOMPAGNEMENT
Il accompagne parfaitement les viandes rôties, les gibiers, les fromages corsés.

TEMPÉRATURE
De 15°C à 17°C

TEMPS DE GARDE
Prêt à boire, il se conservera jusqu'à 6 ans suivant le millésime

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
1,8 g/L