



**DE LAS**

*Vignobles de la Vallée du Rhône*

# VIN DE PAYS, PAYS D'OC SYRAH

## APPELLATION

VIN DE PAYS, PAYS D'OC

CÉPAGES : 100% Syrah

## CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée résulte de l'assemblage de vins provenant exclusivement des vignes de Syrah plantées au sud de l'Ardèche. Production moyenne Delas: 30 000 bouteilles (75 cl) par an.

## VINIFICATION

Les raisins sont égrappés à 100%. Les vinifications sont conduites en cuves fermées pendant quinze jours environ. L'extraction est assurée par des remontages quotidiens. Les températures de fermentation sont contrôlées et comprises entre 28 et 30°C. Après pressurage et débouillage, la fermentation malolactique est réalisée en cuve.

## ÉLEVAGE

L'élevage est réalisé uniquement en cuves pour préserver les arômes fruités. Les vins sont soutirés régulièrement afin de permettre une stabilisation naturelle de leurs composants. La cuvée "Syrah" est mise en bouteilles après assemblage et légère filtration.

## DÉGUSTATION

A l'oeil, le vin est d'un rouge rubis profond. Au nez, cette cuvée exprime des arômes puissants, à la fois fruités et sauvages, emblématiques du cépage Syrah. En bouche, les saveurs corsées donnent leur pleine mesure sur un fond de vin fruité et suave. Finale de caractère.

## HARMONIE DES VINS ET DES METS

Viandes froides, tout type de grillades, poissons grillés, saucisses.

