



La Croix du Castellas



Rouge 2016

Cévennes

Indication Géographique Protégée

14% vol

CEPAGE

100% Syrah

SOL

argilo-calcaire avec éclats calcaires

VINIFICATION

Egrappage total

*Longue macération avec remontages quotidiens,
pigeages pour une extraction maximum*

3 délestages et contrôle des températures à 24°C

Vin non filtré

ELEVAGE

*En barrique bordelaise (225L) pendant 1 an sur lies de
Roussanne*

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

Robe noire

nez de fruits noirs, sous-bois, finale de cuir

bouche: racé, charpenté, tanins fins et élégants

ACCOMPAGNEMENT

Gibiers et fromages

Potentiel de garde: 7 à 10 ans

Servir entre 18 et 20°C