

PURSIRA

Appellation : vin de table PURSIRA
Variety of vine : table wine PURSIRA

Cépage : 100 % Syrah
Variety of vine: 100 % Syrah

Vinification : Produit sur nos parcelles de Syrah à Taluyers. Cette cuvée est sans doute issue des syrahs les plus au Nord de la Vallée du Rhône. Vignes enherbées, vendange manuelle. Tri manuel et faibles rendements. Macération à froid pendant 48 heures puis fermentation puis vinification traditionnelle sur 2 à 3 semaines. Elevage en barrique de 2 et 3 ans.

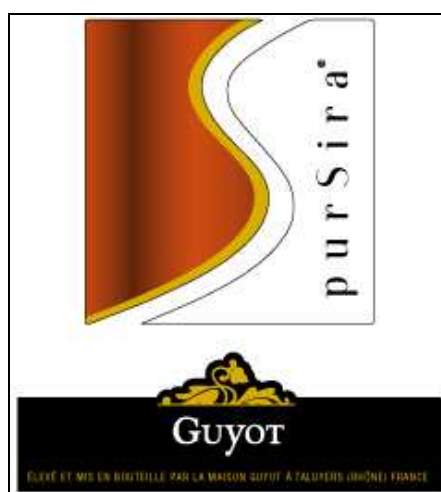
Vinification : Produced in our Syrah vineyards of Taluyers. This vintage is issued from one of the northernmost Syrahs in Rhone Valley. Manual and weak yield. 48 hours cold maceration and 2-3 weeks traditional fermentation. Maturing in 2 and 3 years old barrels.

Caractéristiques gustatives : La caractéristique principale de cette Syrah « du Nord » est son fruit très naturel, sa rondeur et une expression aromatique de petites épices, de petits fruits rouges et noirs. Un vin au style moderne, respectueux de son cépage, de son terroir et de son environnement.

Gustative characteristics: the main characteristic of this northern Syrah is its very natural fruit. The nose is already very present with notes of spices, raspberries and blackcurrants. A modern style wine, respectful of its region and environment.

Accords mets/vin : Charcuterie, viandes rouges, plats exotiques, fromages doux.
Harmony with dish and wine: Fine pork butchery, meat, exotic meal, cheese.

Température de service : 14° C
Temperature service: 14° C



Type de bouteille : Bourgogne lourde Privilège
Standard model of bottle: Heavy Bourgogne Privilège bottle
Conditionnement : Cartons de 6 bouteilles couchées
Packaging: Cases of 6 bottles