



'EOLIS' SYRAH

Notes techniques:

Région:	Plaine de Thrace, Indication Géographique Protégée, Bulgarie
Millésime:	2012
Cépage:	Syrah
Récolte:	Début septembre. Vendanges manuelles au petit matin, pendant les heures fraîches de la journée, avec tri sélectif à la parcelle.
Vinification:	Macération à froid. Fermentation en cuve inox avec contrôle des températures.
Elevage:	10 mois en en barriques françaises de 400 l.
Alcool:	13.5%
Série:	1'000 bouteilles

Note de dégustation:

Robe:	Grenat avec nuances violacées.
Bouquet:	Raffiné et expressif aux arômes de cerises noires charnues, figes mûries au soleil et pruneaux. Parfum de violettes des champs, épices exotiques et notes caramélisées.
En bouche:	Un vin harmonieux, fruité et soyeux. L'attaque est marquée par des arômes frais et tendres de figes, cerises et violettes relevés par une touche d'épices et de notes balsamiques. Les tannins veloutés et fins se fondent harmonieusement. Et nous voici sous l'emprise d'une syrah d'ailleurs qui porte l'intensité mystérieuse de son terroir. Elle renferme dans son goût les vibrations de son sol argilo-sablonneux rougeâtre, frémissant sous la caresse du soleil.
Température:	La température de service conseillée est de 16-18°C. A ouvrir env. 30 min. avant de servir pour laisser les arômes s'exprimer.
Découvrir:	Charmeur, mystérieux et tendre à la fois, une femme y succombera-t-elle?