

SYLLA

DEPUIS 1925



Saint Auspice 2017 EDITION SPECIALE DE NOËL

Ventoux AOP
14% vol.

Assemblage: 99% Syrah et 1% Grenache

Dégustation:

Robe : Rouge rubis aux reflets violines.

Nez : Complexe avec des notes de cassis et de cerises burlat accompagnées d'épices.

Bouche : Onctueuse et puissante, on y retrouve le cassis, la mûre et les épices. Les tanins sont soyeux. La finale est longue et gourmande.

T° Service : Entre 16 et 18°C.

Accompagnements : avec un gigot d'agneau, un pavé de chevreuil sauce Grand Veneur

Vieillessement : 4 à 8 ans, mais déjà prêt à boire.

SYLLA
FAMILLE DE VIGNERONS

406 avenue de Lançon 84400 Apt - Vaucluse
Tél. 04 90 04 60 37 - chezsylla@sylla.fr

www.sylla.fr

