

SYLLA

DEPUIS 1925



Mourre Nègre 2016
Luberon AOP
14,5% vol.

Assemblage: 82% Syrah et 18% Grenache.

Dégustation:

Robe : Robe pourpre aux reflets violines.

Nez : Puissant de fruits noirs (cassis).

Bouche : Structurée et fraîche avec des arômes de cassis et de mûres. Finale longue, épicée et gourmande.

T° Service: Entre 16 et 18° C.

Accompagnements : A l'apéritif, avec une moussaka à la farigoule ou un tian d'aubergines.

Vieillessement : 5 à 7 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