

SYLLA

DEPUIS 1925

OBAGE 2015
Ventoux AOP
15% Vol.

Issu d'une sélection de vieux Grenache (91%) et de Syrah (9%) sur des parcelles d'épandage caillouteux de Villars et de Saint-Saturnin.

Dégustation:

Robe: Rubis.

Nez: *Élegant, complexe avec des arômes de framboises, de cerises noires à la liqueur accompagnés d'épices.*

Bouche: *Onctueuse et tendre, avec des arômes de fruits des bois et de garrigue. Vin élégant et puissant rempli de gourmandise. Belle structure. Finale douce et fraîche.*

T° service: entre 15 et 17°C

Accompagnements: *Avec un gigot en croûte ou un moelleux au chocolat.*

Vieillessement: 5 à 10 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