

SYLLA

DEPUIS 1925



Saint Auspice 2017

Ventoux AOP

14% vol.

Assemblage: Issu d'une sélection de parcelles de syrah (98%) et de grenache (2%) sur des épandages caillouteux. Très légère filtration.

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 vraiment gourmande.

T° Service : Entre 16 et 18°C.

Accompagnements : A l'apéritif, avec épaule d'agneau en croûte de sel, un sauté de veau au chorizo

Viellissement : 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

