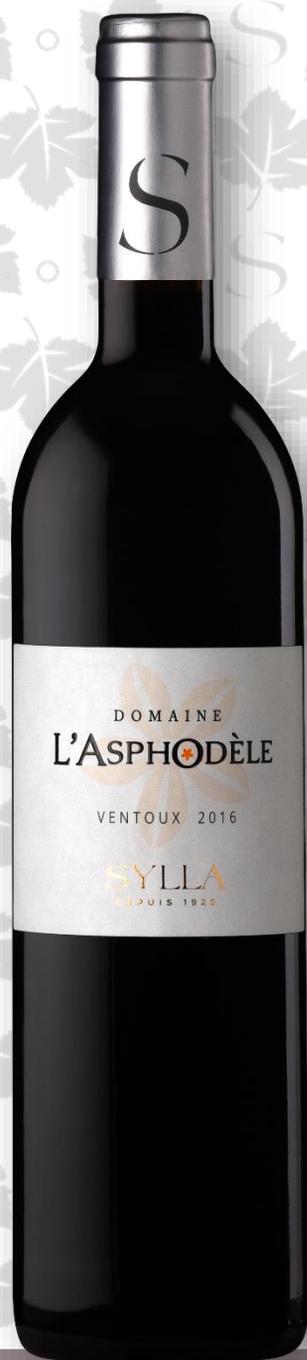


SYLLA

DEPUIS 1925



Domaine L'Asphodèle 2017

Ventoux AOP

14% vol.

Assemblage: 93% Syrah et 7% Grenache.

Dégustation:

Robe : Robe rubis.

Nez : Puissant de petits fruits rouges (framboise) accompagnés de notes de mûre et de poivre blanc.

Bouche : Gourmande et fraîche. Attaque soyeuse accompagnée de violettes et de mûres.

T° Service : Entre 15 et 17 °C.

Accompagnements : araignée de bœuf en grillade, tarte au chocolat.

Viellissement : 3 à 5 ans, mais 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