

SYLLA

DEPUIS 1925

Grain D'Ocre 2021

Ventoux AOP

13,5% vol.

Issu d'une sélection de parcelles de syrah (23,5%), de grenache (76,5%) sur des épandages caillouteux. Très légère filtration.

Dégustation:

Robe : Rouge rubis aux reflets violines.

Nez : Complexe avec des notes de fruits rouges (framboises, fraises) et de cassis.

Bouche : Onctueuse et puissante, on y retrouve, la framboise mure et le cassis et une pointe et de garrigue. Les tanins sont soyeux. La finale est longue et gourmande.

T° Service : Entre 16 et 18°C.

Accompagnements A l'apéritif, avec un filet mignon aux cèpes ou une panacotta à la gelée de mûres.

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

