

SYLLA

DEPUIS 1925

Mourre Nègre 2017

Luberon AOP

14, % vol.

Issu d'une sélection de parcelles (90% syrah et 10% grenache) au sol argilo-calcaire sur le terroir du Luberon entre Apt et Saignon.

Dégustation:

Robe : Robe pourpre aux reflets violines.

Nez : Puissant de fruits noirs (cassis).

Bouche : Riche et fraîche avec des arômes de cassis et de mûres. Finale longue, épicée et gourmande. Tanins croquants pleins de vivacité

T° Service: Entre 16 et 18°C.

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

Vieillessement : 10 ans.



SYLLA

FAMILLE DE VIGNERONS

406 avenue de Lançon 84400 Apt - Vaucluse

Tél. 04 90 04 60 37 - chezsylla@sylla.fr

www.sylla.fr