

SYLLA

DEPUIS 1925



Saint Auspice 2015
Ventoux AOP
14% vol.

Assemblage: 99% Syrah et 1% Grenache.

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 gourmande.

T° Service : Entre 16 et 18° C.

Accompagnements : A l'apéritif, avec épaule d'agneau un sauté de veau.

Vieillessement : 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