

SYLLA

DEPUIS 1925

Cuvée M
Brut Rosé
12% alcool



Cépage: 100% Grenache noir

Terroir : Issue de nos plus belles vignes dans nos vignobles d'altitude, entre 300 et 500m, cette cuvée reflète toute la fraîcheur de notre terroir.

Récolte : Cueillette de nuit Mi-Septembre,
Vinification : 1er jus de presse uniquement. Clarification statique par débourbage à froid pendant 48 heures. Sélection du jus clair et fermentation alcoolique à 18°C. Blocage de la fermentation malo-lactique.

Dégustation:

D'une belle couleur rose saumoné, sa bulle est fine et persistante. Le premier nez est dominé par de jolies notes de petits fruits rouges, de pêches blanches et d'agrumes. Le vin évolue ensuite vers d'agréables notes de roses et de pivoines. En bouche, l'attaque est sur la fraîcheur et la complexité. L'acidité enrobée par une bouche soyeuse et subtile lui apporte un magnifique équilibre. C'est un vin bien affirmé qui a du charme et de la matière. La finale est longue avec le retour de légers arômes de fruits rouges et de fleurs.

T° Service : entre 6 et 8°C.

Accompagnements : La Cuvée M se montrera idéale lors d'un apéritif entre amis et ravira tous les amateurs de fines bulles. Egalement parfaite avec une viande blanche ou des crustacés et avec un dessert à base de fruits rouges.

SYLLA

FAMILLE DE VIGNERONS

406 avenue de Lançon 84400 Apt - Vaucluse

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

www.sylla.fr