

# SYLLA

DEPUIS 1925



**OBAGE** 2017  
Ventoux AOP  
15% Vol.

Issu d'une sélection de vieux Grenache (95%) et de Syrah (5%) sur des parcelles d'épandage caillouteux de Villars et de Saint-Saturnin.

## Dégustation:

Robe: rubis.

Nez: Élégant, complexe avec des arômes de framboises, de cerises noires à la liqueur accompagnés d'épices

Bouche: Onctueuse et tendre, avec des arômes de fruits des bois et de garrigue. Vin élégant et puissant rempli de gourmandise. Belle structure. Finale douce et fraîche.

T° service: entre 15 et 17°C

Accompagnements: Avec un gigot en croûte ou un moelleux au chocolat

Viellissement: 5 à 10 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](http://www.sylla.fr)