

Paumarhel



Syrah-Cabernet IGP Pays d'Oc



Là où pousse la Syrah, les cailloux sont très présents conférant au sol une bonne capacité à emmagasiner la chaleur. Cela permet un bon développement de la vigne et une maturité optimale. Le Cabernet se développe, quant à lui sur un sol moins argileux mais plus profond.

Ce vin rouge combine à parts égales 2 cépages mondialement connus. La Syrah, cépage méridional apportant couleur et notes florales se combine au Cabernet Sauvignon, variété océanique donnant des arômes primaires caractéristiques de poivron et d'épices. L'ensemble est frais, fruité, aromatique et facile à boire.

cépages : 50% Syrah , 50% Cabernet-Sauvignon

localisation : terroir les Mourels, Azillanet (34210), Hérault, Languedoc Sud de France.

environnement : sol à dominante argilo-calcaire, climat aride méditerranéen avec vent dominant Nord-Ouest (tramontane)

ramassage : vendanges mécaniques à maturité optimale

vinification : vendange entièrement égrappée. Vinification traditionnelle sans artifice, des cépages séparés. Les extractions sont modérées, les durées de cuvaison moyenne pour obtenir un vin souple aux tanins très abordables.

dégustation : sa robe est de couleur rouge grenat profond. Le nez ouvert et expressif exprime à la fois des notes fruitées et épicées. La typicité aromatique du Cabernet se perçoit aisément au nez avec la note « poivron », sans excès. En bouche, ce vin est gouleyant, facile sans pour autant tomber dans la simplicité. Sa structure tannique souple, sa fraîcheur en bouche font de ce bi-cépage un vin accessible, le vin des pique-nique...

accords: convient parfaitement aux pique-nique, aux plats de charcuterie, aux viandes grillées ou aux volailles rôties. Il accompagnera très bien aussi votre cuisine d'été ou vos plats du quotidien.

perspectives : à boire ou à conserver jusqu'à 2 à 3 ans.

bouteille bordelaise référence couleur chêne 75cl

bouchon Diam 3 (garantie absence goût de bouchon)

*75cl en caisse carton de 6 bouteilles couchées (2*3)*

630 bouteilles (105 caisses) sur VMF



 Sud de France



Jean-Luc DRESSAYRE, vigneron

3 Chemin de la métairie F34210 AZILLANET

domicile +33(0)4 68 49 22 18 Mobile : **+33(0)6.82.35.56.27**

email : jl.dressayre@neuf.fr site : www.mas-paumarhel.fr