



DOMAINE JULIETTE AVRIL



100% Syrah Rouge

Sol : *Limon*
Surface : *0.5h*
Cépages : *Syrah*

Conservation : 5 ans



Dégustation : Le nez est puissant et libère de magnifiques arômes de fruits rouges tel le cassis ; la réglisse apparaît délicatement sur fond légèrement mentholé.
Le vin jouit d'une superbe concentration ; les tannins sont présents mais déjà souples et on peut parler d'un joli 'grain' de tannin ; cela amplifie encore la longueur de cette Syrah, racée, toujours sur la fraîcheur et le fruit et à la tendance septentrionale.
Il y a encore de la tension, de la vivacité mais ce n'est que mieux car ceci est la pure démonstration de ce qu'est un vin « vivant », un vin qui a de la sève !



Accompagnement : A boire sur des viandes rouges grillées, des fromages frais et à une température n'excédant pas 16/ 18°C.



Domaine Juliette Avril
8, Avenue Pasteur- 84230 Châteauneuf-du-Pape France
tél. : +33 (0)4 90 83 72 69 - fax : +33 (0)4 90 83 53 08
info@julietteavril.com - www.julietteavril.com