

75cl

DOMAINE CEDRIC PARPETTE

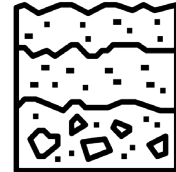
AOP COTE RÔTIE - MONTMAIN



- Syrah



Les vendanges sont manuelles et la récolte est en majeure partie éraflée. Pour la vinification, sont pratiqués dans l'ordre une extraction naturelle à température contrôlée, des pigeages et remontage pendant la fermentation et pour finir un élevage en fûts (renouvelés par quart chaque année) environ 24 mois.



La particularité des vignes des différents vignobles d'ici est qu'elles sont soutenues par des murs de pierre empêchant les sols de s'affaisser. Construits durant la période romaine il y a plus de 2000 ans, ils sont toujours ici aujourd'hui pour créer cette atmosphère si particulière



Robe rubis profond. Nez intense de cassis, réglisse et noyau de cerise avec quelques notes florales. Très juteux en bouche, sur des notes de fruits noirs et de violette qui s'intensifient encore avec l'aération. Les tanins, encore jeunes, donnent une belle structure et portent une longue finale sur un léger fumé.



Il s'accordera très bien avec des gibiers, des viandes rouges, et des fromages de caractères

 **VINICOM**

Immeuble Le Molène • 13 Parc de Brocéliande • Saint Gregoire 35760
Tel : 02.99.68.89.12 • Email : adv@vinicom.fr