



# Avenue de la Mer

## N°5 SYRAH

### Vin rouge



**Appellation :** IGP Pays d'Oc

**Cépages :** 100 % Syrah

**Alc. / Vol. :** 14 %

**Sol :** Plaine avec enherbement des vignes

**Vinification :** Récolte mécanique nocturne avec sélection parcellaire et égrappage total. Macération pré fermentaire à froid pendant 3 jours avec 3 remontages par jour. Fermentation alcoolique avec control des températures (25° à 27°C) pendant 30 jours avec 2 remontages par jour. Pressurage avec séparation des différentes qualités de presse.

**Couleur :** Une robe de grenat profonde, violet foncé

**Nez :** Un caractère épicé et de délicieuses notes de violette

**Dégustation :** Une belle finesse, un vin fruité, aux goûts de cerises, avec des tannins bien présents et riches

**Service :** A servir entre 12 et 15°C

**Conservation :** 4 ans

**Mets et vins :** Très bien pour la viande rouge, grillée ou en sauce, encore mieux avec un tartare de bœuf ou un plateau de fromages



La Collection Avenue de la Mer est disponible sous 6 références différentes.



**Wines & Brands**  
+33 (0)6 07 71 20 36  
contact@winesandbrands.com  
257, Allée du Mas Nègre  
34970 LATTES  
FRANCE