

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE SIBILLE

Syrah

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 10,70€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Grès

Vinification : Vendanges manuelles, égrappage total, macération longue (5 à 6 semaines).

Rendement : 35 hl/ha

Nombre de bouteilles : 7 000

Élevage : Cuve béton

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Pourpre, intense.

Nez : Fruits noirs, fruité explosif.

Bouche : Riche, enveloppée, vin gouleyant, tanins fins en finale.

SERVICE

Température : 14°C

Accords mets et vins : Apéritif, carpaccio de bœuf, lapin, pigeonneau, filet mignon, poivrons, aubergines à la plancha, garnitures à base de tomate.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE SIBILLE - 3 avenue des Bentoulades - 11800 LAURE-MINERVOIS
+33 (0)6 82 80 97 41 - domainesibille@gmail.com - www.domainesibille.com