

LA TOURNÉE



Vin de France Red

CEPAGES

Syrah & Grenache

GRAPE VARIETIES

Syrah & Grenache

SOL

Coteaux argilo-calcaires dans les secteurs languedociens de l'Herault et du Gard

SOIL

clay and calcareous hillsides in Herault and Gard area, in the south of France

VINIFICATION

Vinification séparée des deux cépages en cuve inox et béton Macération courte d'une dizaine de jours à température basse contrôlée afin de favoriser les arômes de fruits frais. Extraction modérée par remontage

VINIFICATION

The grape varieties are vinified separately in stainless steel or concrete vats. Fermentation is followed by a short maceration of roughly 10 days at low controlled temperature to favour fresh fruits aromas. Gentle extraction by pumping over

ELEVAGE

Assemblage des deux cépages puis élevage en cuve sur lie fines pour apporter de la complexité au vin .

AGEING

The two grapes varieties are blended and aged on fine lees in neutral content to bring complexity to the wine

DEGUSTATION

Robe : rouge, dense, limpide et reflets violines.

Nez : puissant et complexe, notes d'épices, petits fruits rouges.

Bouche : attaque puissante, structurée avec tanins soyeux. Arôme de fruits rouges.

TASTING

Colour: red, dense, clear with deep purple glints.

Nose: powerful, complex, spicy and red berries notes.

Taste: powerful, structured attack with a tinge of silky tannins. Red fruit aromas.