

LES CLEFS DE TERRE DIEU

SYRAH

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Les Clefs de Terre Dieu vous embarque au cœur de la magie des vins du Sud de la France. Partez à la découverte de notre terroir légendaire, à travers un voyage gustatif qui allie charme, plaisir, simplicité et authenticité.



CEPAGES / VARIETIES : 100 % Syrah.



TERROIR / SOILS : Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat. Maîtrise des rendements par la gestion optimale de la nutrition et l'ébourgeonnage. Les vignes de Clefs des Terre Dieu se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Sud près de Maraussan, dont le terroir composé de terres blanches est propice à la culture de la syrah.



VINIFICATION / WINE MAKING : Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération longue de 3 à 4 semaines avec 2 remontages quotidiens. Fermentation malolactique.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rouge profond aux reflets violette. Nez complexe mêlant des notes fruitées (petits fruits rouges), florales (pivoine) et épicées (poivre blanc, baies de genièvre). Bouche ample et fraîche aux arômes d'écorces d'agrumes et de réglisse, avec des tanins soyeux et une finale cacaotée.



A TABLE / PAIRING : Carré d'agneau au romarin, canette rôtie aux girolles, sanglier au miel, fromage de brebis et sa confiture de cerises noires.
Servir chambré à 17-18°C.
Potentiel de garde : 6 ans.

