

LAROCHE SYRAH GRENACHE PAYS D'OC 2021

Un vin rouge soyeux et délicieusement fruité et épicé avec deux cépages noirs signés Laroche.



CÉPAGE(S)

70% Syrah, 30% Grenache

VIGNOBLE

Réputée pour ses eaux de source, la vallée de l'Orb possède un micro-climat qui permet une maturation complète des raisins sans rien perdre de fraîcheur. Les vins blancs sont fruités et nerveux, les rouges souples et denses.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION

12 jours de fermentation à 26°C-28°C avec remontage quotidien en cuves inox. Fermentation malolactique effectuée à 100%. 6 mois d'élevage en cuve inox sont nécessaires pour l'élaboration de ce vin.

RAPPORT DE MILLÉSIME

2021 est un millésime qui tient les promesses de l'état sanitaire de la récolte très satisfaisant, et ce malgré une année particulière. L'année a été marquée par le gel de printemps, entraînant des disparités notables entre les parcelles ainsi qu'une diminution du volume de récolte. L'été a ensuite enregistré des températures modérées, sans chaleur excessive en journée et avec des nuits fraîches. Les vendanges ont débuté à point nommé le 18 août pour ce millésime. Ces conditions ont contribué à une maturité des raisins un peu plus tardive que les années précédentes, avec une hétérogénéité marquée en fonction des parcelles mais maîtrisée grâce à un suivi quotidien. Les premiers moûts ont dévoilé tout de suite de belles acidités marquées ainsi qu'un profil aromatique au potentiel intéressant, qui s'est confirmé lors des vinifications.

DÉGUSTATION

Robe rubis éclatante. Bouche fruitée. Bouquet de framboises et de prunes au nez.

ACCORDS

A déguster avec un poulet à la broche, du bœuf cuit sur braises, un sauté de veau ou des fromages affinés.

CONSEILS DE SERVICE

14°C

