

# Réserve Saint Dominique



**IGP MEDITERRANEE**

**ROUGE Syrah Merlot**

*Vin issu de l'Agriculture Biologique*

## TERROIR

Vignoble en plaine, sols d'argiles, localement graveleux  
4ha de vignes âgées de 15 à 30 ans

## CEPAGES

50% Merlot  
50% Syrah

## VINIFICATION

Cuaison de 18 jours en cuve inox. Vinification par cépage avec extraction par pigeage et quelques remontages, ainsi qu'un contrôle des températures (max. 28°C). Elevage de 8 mois en cuve.

## DEGUSTATION

Robe rouge violacé.

Nez de gelée de cassis, de framboises qui s'aère ensuite sur des notes plus florales. Bouche de velours pour ce vin de soif très expressif et gouleyant.

## ACCORDS METS & VINS

Servir à 15°C

A déguster dans les 4 années après l'année du millésime.

Terrine de foie de volaille

Saucisson en brioche

Poulet mariné et salade aux poivrons