

# ORIGINES

Coup de coeur pour ce domaine et retrouver par hasard nos Origines



**Appellation :** Indication géographique protégée  
Pays d'Oc

**Millésime :** 2019

**Degré :** 14,5%

**Cépages :** 100% Syrah

**Terroir:** Terre calcaire et sableuse

**Conduite de la vigne :** Raisonnée

**Élevage :** Raisin récolté à pleine maturité.

Vinifié en cuve béton à 25°

Remontage et léger délestage

Cuaison 18 jours.Élevage en cuve

## Notes de dégustation :

Oeil : Intense et dense rouge, couleur rouge dense avec des reflets violette

Nez : violette, poivre, fruit noir

Bouche : vin étoffé aux tanins structuré, dense et tendre

## Accord mets et vins:

Pressé d'agneau de nos Alpilles jus corsé au thym sauvage

Conseils : A carafier pour une dégustation optimale

Température de service 16 à 18°

