



MONPLAISIR

LES CADETTES 2021



Appellation : Vin de France

Cépage(s) : Syrah

Terroir : Sols argilo-silicieux caillouteux (galets roulés); 3ème terrasse; exposition sud

Vinification : Vinification en cuve ciment thermorégulée / tri de la vendange manuellement / égrappage / foulage / température de vinification 27°-28° / pigeage / cuvaision entre 25 et 30 jours

Elevage : Elevage en fût de chêne pendant 1 an.

Dégustation : Une couleur rouge cerise vive et lumineuse, un nez regorgeant de fruits frais, une bouche croquante et juteuse... Une très jolie Syrah à boire sur sa jeunesse, accompagnée de tartes et de tourtes, de gratins et de grattons, de fromages et de potages. Vous l'aurez compris, un vin plaisir aux arômes de griotte et de sureau, avec de jolis tanins qui mettent en appétit.

