

LA MAISON LAFON

LES TEMPS CHANGENT Syrah rouge 2019

AOP Languedoc, Languedoc-Roussillon, France

Des Syrah plantées face au nord, ça change tout ! La note de Bruno: « J'aime vraiment le côté floral et élégant des vins de cette parcelle de Syrah »

PRÉSENTATION

Nous vendangeons toujours tôt, et surtout les Syrah, c'est un choix assumé pour obtenir les vins que nous aimons.

Ce qui marque le plus dans ce vin est sa fraîcheur et son équilibre très loin des standards Languedociens; nez floral, poivré, bouche toute en finesse.

LE MILLÉSIME

Un millésime solaire et sec, des petits rendements mais par miracle les vins ont échappé à la sur maturité et sont tout le contraire fruités juteux et avec des très jolis tannins

TERROIR

Terroir de Villafranchiens - argile et galets de rivière- exposition Nord / Nord Ouest

À LA VIGNE

Viticulture organique, taille en cordon de royat...et bien sûr vendanges manuelles

VINIFICATION

En cuve ciment, légère macération pré-fermentaire, levures naturelles , cuvaizon 18 jours avec de légers remontages . Malolactiques en fûts.

ÉLEVAGE

En fûts bourguignons de 3 à 5 vins

CÉPAGE

Syrah 100%

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 2400

Superficie du vignoble: 1.2 ha

Âge moyen des vignes: 25 ans

SERVICE

Température de service 16°

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

De prime abord, difficile de se croire en Languedoc; l'impression dominante est la fraîcheur et l'équilibre.

une belle couleur rubis dense et brillante, le nez est floral et épicé et en bouche, on retrouve toutes les caractéristiques des Syrah élégantes et fraîches: cassis, poivre blanc ; les tannins sont très souples et fondus.

ACCORDS GOURMANDS

Dans les premières années plutôt des viandes comme du pigeon rôti et avec de l'âge des civets de lapin ou lièvre.



LA MAISON LAFON

467 avenue de la gare, 34480 MAGALAS

Tel. 0467362083 - famille@famillebrunolafon.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



51082F