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 , cuvaison 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 frâiches: 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.