



Domaine
LEMENICIER

Vins d'AOP

Cornas | Saint-Péray | Crozes-Hermitage | Condrieu



Vin de France, Le Vin de Jacques

Fiche Technique :

Cépage : 100 % Syrah.

Oeil : Robe rubis aux reflets violines prononcés.

Nez : Vif sur des notes de fruits rouges murs, pruneau, tapenade.

Bouche : Un vin souple, facile à boire aux notes de fruits rouges, cacao et d'épices subtiles.

Accords mets et vins : Un vin de bonne table qui accompagnera à la fois apéritifs, plats relevés (pastillas, couscous ...) et des recettes plus traditionnelles à base de viande rouge.

Vinification :

Eraflage à 100%, vinification en cuve inox de deux semaines et élevage en cuve inox de 6 mois.

Elevage en cuve béton pendant 8 mois.

Durée de Garde :

A boire dans les 3 ans.

Mise en Bouteille :

La deuxième quinzaine de juin.

