



Cépages : 97% Syrah, 3% Roussane

Appellation d'Origine : D.O. Casablanca Valley

Viticulture :



Altitude de 380 m de hauteur, les vignes sont en position verticale avec une exposition au nord-est/sud-ouest.

Les raisins ont été cueillis dans des bacs, transportés à la cave, et immédiatement réfrigérés. Système de double sélection après avoir été égrappés. Les raisins sont ensuite foulés et déposés dans des cuves en acier inoxydable, puis macération à froid entre 6-8°C pendant 3 jours. Puis fermentation alcoolique avec levures indigènes à des températures contrôlées à 24°-27°C. Le vin nouveau est resté sur ses peaux pour une post-fermentation supplémentaire de 6-7 jours. Macération et vinification d'environ 20 jours. Fermentation malolactique dans des cuves en acier inoxydable, où le vin a été vieilli pendant 12 mois. Stabilisé naturellement sans traitements. Légèrement filtré avec un filtre à cartouche 1 micron avant la mise en bouteille.

Dégustation :



Rouge violacé foncé. Le nez est très fruité avec une prédominance de fruits noirs comme les mûres et les myrtilles sur le premier plan suivi de légères notes de cassis et de violette. L'intensité fruitée est présente en tout temps et s'associe à la bouche très veloutée et élégante pour rendre ce vin très facile à boire.

alcool: 13 % ; pH: 3.55 acidité: 4.8 g/L ; sucre résiduel: 2.27 g/L

Accords mets et vin :



Idéal avec des viandes rouges et des ragoûts cuits au barbecue, ainsi que des viandes blanches et du gibier bien assaisonné. Egalement excellent avec des pâtes comme les rigatoni et les fromages mûrs.

Conseils de consommation :

Température de service : 16 °-17 °C



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - CHATEAU-THEBAUD
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr