vigneron
indépendant
MF
Mas d'en Félix
2023
100% Syrah

VDF 100 % SYRAH 2023

MILLÉSIME 2023 100% Syrah en conversion bio depuis deux ans.

CÉPAGE
100% SYRAH vieilles vignes (> 40 ans)

RENDEMENT / SOL
Le vignoble de cette cuvée se compose de 2 parcelles plantées en contrebas des terrasses de schiste.
Terroir argilo calcaire, agrémenté de schistes et de galets siliceux, association propice à la production de vin de grande qualité. 15 hl/ha

VINIFICATION
Vin issu de raisins de l'agriculture biologique, élaboré selon la méthode des vins natures sans intrants œnologiques :
– Vendanges manuelles, égrappée en totalité, macération de 4 semaines.
– Extraction par remontage et pigeage
– Élevage en barriques 12 mois
– Apport de sulfites pour stabilisation avant mise en bouteille
Mise en bouteille : août 2024
Production pour ce millésime : 1 458 bouteilles
ACCORDS METS ET VINS
Vin aux notes boisées, d'une belle fraicheur en bouche et aux tanins fins.
Idéal pour accompagner les viandes rouges grillées et la charcuterie.
Température idéale de service : 14-16°, de préférence carafé.
Vin à boire dès maintenant, potentiel de conservation facilité par l'acidité du terroir (2025-2030).