

LE PARESSEUX 2017



Millésime	2017
Couleur	rouge intense
Cépage	80% Syrah - 18% Grenache - 2% Lladoner Pelut
Degré	14% vol.
Appellation	AOP Languedoc

Région	Trouillas - Maury
Type de sol	Argilo-calcaire et schiste
Altitude moyenne	100 mètres
rendement	40 HL/Ha
Age moyen des vignes	40 à 90 ans

Mode de vendange	manuelle
Fermentation et élevage	en cuve
Durée	8 mois
Particularités propres	préfermentation à froid
Mode de culture	raisonnée

Mise en bouteille	75 cl
Type	bourguignonne
Cartons	de 6 bouteilles (debout)
Palettisation	840 bouteilles par palette
Code Barre Carton	3760064551 53 1

Accords	Gigot d'agneau, BBQ
Conseils de dégustation	température idéale : 18°
Garde	5 ans

Note de dégustation	Robe rubis sombre à reflets violette. Nez intense et racé de Syrah, fruits noirs. Bouche veloutée et soyeuse. Belle persistance sans tanins apparents sur le caractère fruité. Vin à boire et à garder.
---------------------	--

Le Paresseux

AOP Languedoc

Rouge 2017 - Red Wine

80% Syrah - 18% Grenache - 2% Lladoner Pelut

Cet assemblage précis allie la fraîcheur et le fruité de la Syrah de Lesquerde avec la gourmandise du Grenache de Saint Paul. Un vin issu de la complexité des terroirs Occitans du fenouillèdes.

This precise cuvée blending, mix the gourmand taste of the St-Paul's Grenache to the fresh and fruity taste of the Lesquerdes'Syrah.

PRODUCT OF FRANCE

Bottled by : Jean Pla - 66220 St-Paul de Fenouillet - France

Contient des sulfites/Contains sulfites/Inneholder sulfitter/ Bevat sulfieten/Enthält Sulfite.

14% alc. vol.
750 ml.



Sud de France



Jean Pla Sélection