



LES CARRASSES

LES CARRASSES SYRAH

CÉPAGES

Syrah 100%

APPELLATION

IGP Pays d'Oc

Rouge

SOLS

Argilo-graveleux, siliceux

Les vins des Carrasses sont nés du rapprochement entre les Vignobles Bonfils et Domaine et Demeure, spécialistes de l'œnotourisme haut de gamme et de l'hébergement dans des demeures d'exception. Issus de parcelles sélectionnées pour leur complémentarité et l'exceptionnelle richesse des raisins qui y sont produits, cette gamme a été spécialement conçue pour le Château Les Carrasses. Domaine viticole du 19^{ème} siècle rénové et réinventé en un lieu de villégiature luxueux et raffiné.

TERROIR

Cette Syrah a été récoltée sur des terrasses argilo-graveleuses et siliceuses orientées plein sud, associée à des Syrah issus de garrigues très caillouteuses, ajoutant de la puissance et de la complexité à l'assemblage.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Les baies sont légèrement foulées et fermentées à une température de 28 °C. Les différentes actions (remontage, pigeage, travail sur lie, micro oxygénation etc.) sont adaptées pour extraire arômes et couleurs, construire les milieux de bouche et équilibrer l'impression gustative.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat, profonde et intense. Le nez est dominé par des notes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre), complétées à l'aération par des nuances de cuir, de sous-bois et d'épices. La bouche offre beaucoup de volume, du gras, et une grande sensation de douceur. La fraîcheur, qui semble remonter en finale, révèle une touche de violette.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : carré d'agneau, viande en sauce, gibier ou fromage affiné

Température de service : 16-17°C

Garde : 2 ans



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870