



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## SYRAH - VIN DE FRANCE -

### SITUATION :

**Pays:** France

Ce vin provient de raisins récoltés et sélectionnés avec attention par nos œnologues sur les vignobles du sud de la France.



### CÉPAGE:

100% Syrah

### NOTES DE DÉGUSTATION :

**Robe :** Violet foncé

**Bouquet :** Notes de mûre, cassis et épices

**Bouche :** Fruits mûrs, riche et soyeux, avec une belle concentration



### SERVICE :

Il sera le compagnon idéal d'une viande de bœuf dorée à la poêle, un beau plat de légumes du soleil, un ragoût ou des fromages.



### VINIFICATION :

La vendange est éraflée totalement afin d'obtenir des vins souples. La fermentation est effectuée après 24 à 48 heures de macération. Les températures sont maintenues à une valeur inférieure à 30°C. Décuvage et pressurage ont lieu 6 à 8 jours plus tard. L'élevage se fait en cuves durant 3 mois.



[www.laboure-roi.com](http://www.laboure-roi.com)



[facebook.com/laboueroi](https://facebook.com/laboueroi)



[instagram.com/laboueroi](https://instagram.com/laboueroi)



[contact@laboure-roi.com](mailto:contact@laboure-roi.com)



+33.3.80.62.64.00