Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Syrah Vieilles Vignes, élevé en fût



Les vignes se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Sud près de Maraussan aux alentours de Béziers. Le terroir composé de terres blanches est propice à la culture de la syrah.

Origine: Les vieilles vignes de Syrah sont plantées sur des coteaux argilo-calcaires bien exposés, dans le cœur du Languedoc. Le climat méditerranéen, marqué par des étés chauds et secs et des nuits fraîches, favorise une maturation lente et complète des raisins. L'âge avancé des ceps (plus de 30 ans) permet une concentration naturelle des baies et une expression authentique du sol.

Encépagement: 100% syrah

Vinification: Les raisins sont récoltés à parfaite maturité, puis triés avec soin. La fermentation se déroule en cuves inox à 26-28°C, avec une macération de 20 jours pour extraire couleur et structure. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne français pendant 10 à 12 mois, dont une partie en barriques neuves, afin d'apporter rondeur et complexité aromatique.

Dégustation: Nez complexe mêlant des notes fruitées (petits fruits rouges), florales (pivoine) et épicées (poivre blanc, baies de genièvre). Bouche ample et fraîche aux arômes d'écorces d'agrumes et de réglisse, avec des tanins soyeux et une finale cacaotée.

Potentiel de garde: 3-6 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin accompagne parfaitement un filet de bœuf grillé, un magret de canard sauce aux figues, ou un gratin de légumes racines. Il se marie aussi très bien avec des plats populaires comme les lasagnes maison, les burgers gourmets ou un plateau de fromages affinés.

- Pitta
- Canard sauvage roti
- Tournedos sauce poivre vert
- Magret de canard, sauce crème poivre vert
- ...