

DOMAINE PLAGEOLES



Syrah

**F
I
C
H
E

T
E
C
H
N
I
Q
U
E**



Toutes nos vignes sont travaillées en cultures biologiques (certification AB) et taillées en gobelet, taille traditionnelle du vignoble.

Appellation : AOP Gaillac

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah

Terroir : Argilo-calcaire.

Cultures :

Densité de plantation : 5000 pieds/ha taillés en gobelet.

Rendements : 35 à 40 ha

Vendanges manuelles

Vinification :

Vinification en cuves béton.

Levures indigènes. Pré-fermentaire à froid.

Cuaison courte (8/10 jours en fonction de la vitesse de fermentation). 1 à 2 pigeages journalier

Mise en bouteille après 1 an d'élevage en cuve béton.

Caractéristiques :

Concentré avec une attaque franche et une belle acidité. Arômes de fruits rouges bien mûrs rappelant la myrtille. Épicé Nez quelques fois un peu fermé avec des notes de cuir. Des tanins fins.

Garde : de 5 à 7 ans

Température de service : 15 °C l'été, 16 °C l'hiver

Domaine Plageoles - Route des Très Cantous - 81140 Cahuzac sur Vère

Tel : 05.63.33.90.40 - Fax : 05.63.33.95.64

www.vins-plageoles.com - vinsplageoles@orange.fr