

Guy Fange

PASSION DE TERRASSES



CEPAGE
100% Syrah

SOL
Granitique

VINIFICATION / ELEVAGE
1 mois avec rafle entière- Remontages et délestages journaliers – Levure Indigène. En fûts de 400 litres de 5 vins sur 12 mois complété de 2 mois en cuve

DEGUSTATION

- Œil : Couleur très soutenue à la robe pourpre avec des reflets ébène et violette.
- Nez : Le nez puissant entouré de notes capiteuses tantôt florales tantôt épicées : chocolat noir, curcuma, violette, silice raisin et prune à l'alcool.
- Bouche : La bouche roborative par la densité et la concentration dévoile cependant une matière douce et soyeuse ainsi qu'une charpente à la souplesse voluptueuse.

Parfait pour Accompagner vos viandes en sauce comme le civet de lapin ou un bœuf bourguignon.

GRAPE VARIETY
100% Syrah

SOIL
Granite soil

VINIFICATION / AGEING
1 month with whole stalk - Reassemblies and daily unballastings - Native yeast. In barrels of 400 liters of 5 wines over 12 months followed by 2 months in tank

TASTING

- Colour : Very deep color with purple dress and ebony and dark purple highlights.
- Nose : The powerful nose surrounded with heady notes sometimes floral this sometimes spicy: dark chocolate, turmeric, violet, silica grape and alcoholic plum.
- Mouth : The roborant mouth with the density and the concentration reveals a soft and silky material as well as a full body with a sensual flexibility.

Perfect with your meats in sauce as the rabbit stew or beef.