



Laura SEMERIA - Vigneron

Syrah 2016

Encépagement : Syra 100%

Robe : Rouge rubis

Nez : Un premier nez des arômes de violette et réglisse laissant apparaître des notes épicées

Bouche : Souple, soyeuse et riche.

Finale : Une grande longueur soutenue par des tannins bien présents

Impression globale : Un vin aux tannins soyeux qui exprime une belle fraîcheur

Suggestion d'harmonie gourmande : Il accompagnera à merveille une côte de boeuf

Température de dégustation : Servir à 13° en bouteille.

Potentiel de garde : 7 ans

Alcool : 13 %vol

Certifié par FR-BIO-01



SYRAH
LAURA SEMERIA
2016

SYRAH
MILLÉSIME 2016

Le temps confirme l'amitié

Merci Pierre de prendre le temps d'être mon ami vigneron. Tu le sais, cette année, le temps m'a joué des tours. Mais du temps, tu n'en as pas pris pour décider de me confier tes raisins. Alors oui, pour vinifier cette syrah soyeuse, le temps, je l'ai pris.

Je vous invite avec moi, à prendre le temps de vous lier d'amitié avec elle.

Lot : voir gravure bouteille.
Vin de France. Produit en France
Contient des sulfites - Contient sulphites

Vin issu de l'Agriculture Biologique
Certifié par ECOCERT France
Agrement FR-BIO-01 Agriculture UE

13 % Vol. 75 cl
Mis en bouteille par
EUGENE SEMERIA
la Porte Dorée - 41700 France
www.domaine-de-montcy.com

