



F
M

Fabre Montmayou

RESERVA SYRAH



LOCALISATION DU VIGNOBLE

Luján de Cuyo, Mendoza

CÉPAGES

100 % Syrah

RÉNDEMENT

45 hl/ha

Effeuillage et vendange en vert réalisée en Décembre.
La vendange est réalisée manuellement.

FERMENTATION

Une macération à froid est réalisée à 10°C - 12°C pendant 5 jours avant la fermentation qui est effectuée à une température contrôlée de 26°C. S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération de 20 jours.

ÉLEVAGE

60 % du vin est élevé en chêne français pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge avec des tons violets brillants. Un bouquet complexe et très élégant. Puissants arômes de fruits rouges sauvages comme les mûres et les cerises, des notes de réglisse et de délicats arômes de fleurs. En bouche, le vin présente un équilibre remarquable avec des tanins très élégants, délicats et soyeux. Parfait pour accompagner des viandes rouges, du gibier, des fromages riches et du chocolat.

