

Vignerons Créateurs

Terres Gardoises



Domaine Gara de Paille

IGP OC SYRAH

Rouge

Cépages :
100 % Syrah

75cl

Dégustation :

Belle couleur rouge grenat.
Nez faisant ressortir des senteurs de violette avec des notes de cassis.
Vin frais, vif et réglissé.

Température de service : 18°C

Temps de garde : 3 ans

Accord mets et vins :

A déguster avec des viandes en sauce, un pigeonneau rôti ou du fromage.

Vinification :

Traditionnelle pour une meilleure révélation des arômes.

Ce vin est issu du Domaine familial de M. Patrick Dumas à Bouillargues. C'est son arrière-grand-père Charles qui a commencé entre les deux guerres à acheter des terres viticoles. Aujourd'hui il possède 25 hectares de vignes et 5 hectares de pépinières en production à Gara de Paille, qui signifie « l'endroit où on faisait la paille ». En effet, ce sont des terres fertiles et profondes qui donnaient des blés assez hauts pour faire une paille de très bonne qualité. Ces parcelles ont été longtemps sous contrat avec l'armée, notamment la Cavalerie Royale (depuis les dragons du Roi) puis républicaine.

Vin affirmé, frais et épicé

