

Vignerons Créateurs

Terres Gardoises



Domaine Taliani

IGP OC SYRAH

Rouge

Vin Biologique

Cépages :
100 % Syrah
75cl

Dégustation :

Belle couleur rouge dense et sombre
Nez avec des notes de cerise et de poivre blanc.
Bouche : ronde avec entrée de bouche fruitée, tanins soyeux.

Température de service : 18°C

Temps de garde : 3 ans

Accord mets et vins :

Idéal avec une terrine de volaille, des viandes grillées et des fromages affinés.

Vinification :

Les raisins sont cueillis à pleine maturité, ils sont éraflés puis encuvés directement. La vinification est faite de façon traditionnelle avec une cuvaison de 2 à 3 semaines, puis les vins subiront une fermentation et un élevage en cuve.

Ce vin est issu du Domaine familial de Jean Christophe Taliani situé sur le plateau de Garons au sud-est de Nîmes. La famille Taliani gère ce beau vignoble depuis 4 générations. L'année 2008 est une étape clé car elle correspond au passage de leur exploitation à l'agriculture Biologique.

Pour le jeune vigneron, le bio est bénéfique pour nos terres donc notre planète, notre santé et celle de nos enfants.

Le domaine est aujourd'hui composé d'environ 8 hectares de cépage Syrah, 4.5 hectares de Chardonnay et de 4 hectares de Grenache.

Superbe vin Bio très expressif