



## IGP COLLINES DE LA MOURE LE MARQUIS DE PIGNAN

### Cépage et Terroir :

Syrah

Ce vin provient d'une sélection rigoureuse de parcelles situées sur les terroirs frais au nord du vignoble. Le sol argilo-sableux, caractéristique de cette zone, favorise une maturation lente et progressive des raisins, permettant une expression aromatique fine et équilibrée. Cette sélection parcellaire met en valeur toute la richesse et la typicité de ce terroir méditerranéen

### Vinification :

Raisins récoltés à maturité (13°) dans des vignobles sélectionnés sur les meilleurs terroirs. Vinification traditionnelle : les raisins sont égrappés, macération longue (12 à 15 jours selon le millésime). Fermentation à température contrôlée entre 20°C et 23°C. Délestage et remontage tout au long de la période de macération. Élevage en cuve inox pendant 12 mois.

### Notes de Dégustation:

La robe présente une belle couleur rouge brillante aux reflets rubis. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits rouges frais accompagnés de légères notes boisées. En bouche, le vin séduit par son fruité croquant et sa texture gourmande. La structure est ronde et souple, offrant une belle harmonie et une finale fraîche et savoureuse, toute en légèreté.

### Température de service:

14°C - 16°C

### Accords mets & vins:

- Grillades de volaille ou de porc
- Charcuteries fines (coppa, jambon cru, saucisson sec)
- Tapas

