

DOMAINE BONIAN



SYMPHONIE *Grande Réserve*

APPELLATION : AOP côtes du Languedoc

CEPAGE : Grenache-Syrah-Carignan

TERROIR : Sols argilo caillouteux

RENDEMENT : 40 hectolitres / Hectare.

SELECTION : A la parcelle.

RECOLTE : Vendange mécanique et manuelle.

VIGNIFICATION : Concentration par saignée pour Grenache et Syrah. 18 jours de cuvaison. Séparation du vin de coule. Pressurage de la vendange et contrôle de fin de vinification avant assemblage. Elevage barrique minimum 24 mois. Contient des sulfites.

DEGUSTATION

Œil : Robe rouge pourpre profond.

Nez : Bonne persistance aromatique avec des notes mentholées

Bouche : La bouche est ample, ronde et structurée, très belle puissance.

Accompagnement : Les gibiers en civet ou rôti. Les fromages de caractère.

Alain Almes *Vigneron Récoltant*
9 Chemin de Margon - 34480 Pouzolles

Tél/Fax : 04 67 21 77 16

mail : alain.almes@gmail.com

Port : 06 07 99 73 73

www.vins-languedoc-bonian.com