

DOMAINE BONIAN



1930

APPELATION : *Vin de pays des côtes de Thongue.*

CEPAGE : Syrah

TERROIR : Sols argilo-caillouteux développés durant l'oligocène sur des zones à conglomérats et argiles rougeâtres.

RENDEMENT : 25 hectolitres / Hectare.

SELECTION : Parcelaire sur vieille vigne.

RECOLTE : Vendange manuelle en cagette.

DEGUSTATION

Œil : Robe rouge grenat.

Nez : Nez vanillé avec des notes de fruits mûrs confiturés (mûres, myrtilles), d'épices (poivre noir de Madagascar), de cannelle et de caramel au lait.

Bouche : La bouche se révèle d'une grande générosité, alliant puissance et finesse. La finale est persistante et soyeuse.

Accompagnement : Viande en sauce. Côte de bœuf. Fromages de caractères.

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