



Sélectionné par



OURNAC FRÈRES — PETITE SYRAH 2017

Curieux d'explorer son terroir à la découverte de nouveaux produits, Pierre-André Ournac a planté depuis une trentaine d'années plus de 20 cépages différents. La petite syrah est un vieux cépage français originaire de la Drôme. Croisement entre la syrah et le peloursin, elle a été exportée en Australie sous le nom de Durif et dans les vignobles de la Californie.

Cette cuvée est le résultat d'une collaboration entre une stagiaire portugaise et Pierre-André Ournac alors qu'ils avaient décidé de pratiquer une vinification dite intégrale (en barriques ouvertes) en utilisant le moins d'intrants possible.



NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE: Couleur peu prononcée avec des reflets violacés denses et profonds.

NEZ: Arômes de cerise noire et cassis avec un côté grillé provenant de l'élevage en fût.

BOUCHE: La bouche révèle une belle matière avec des tanins bien présents. Présence soutenue de fruit noir et d'épices avec une belle fraîcheur qui relève le milieu de bouche pour aller sur une finale longue. Un vin séduisant et élégant.

ACCORD METS/VIN: Grillades, fromages, viandes rouges ou légumes farcis de type courgettes ou tomates.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type de vin: Rouge

Pourcentage d'alcool: 15%

Option d'achat: Importation privée

Producteur: Domaine Coudoulet

Cépage: 100% Petite Syrah

Terroir: Marnes bleues argilo-calcaire

Âge du vignoble: Les Noyers, 9 ans

Format: 750 ml

Type de bouchon: Liège

Type de contenant: Verre couleur chêne