

*Maison
Anselmet*

HENRI SYRAH ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

VITIGNO: Syrah 100%

PARCELLE: 2, nei comuni di Saint Pierre e Villeneuve

ANNO D'IMPIANTO: 1999

ALTITUDINE: 750 - 800 m slm

SUOLI: Morenici sabbiosi

DENSITÀ D'IMPIANTO: > 10.000 ceppi / ha

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone speronato

RESA PER ETTARO: 90 q

VINIFICAZIONE: In rosso, con macerazione prefermentativa a freddo a 10° C per tre giorni con il 30% di uva intera

AFFINAMENTO: Per 18 mesi in barriques (pièces)

GRADO ALCOLICO: 14 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rubino-porpora intenso e vivo.
Olfatto dove si mescolano note speziate, sensazioni mediterranee, input ematici e vividi frutti di bosco (mora). Palato denso, pieno, maturo, con note di spezie (pepe, vaniglia), di china, di mirilli, di cacao e di erbe in un fascinosa, cangiante mélange gustativo che coniuga nerbo e scioltezza.

