SYLLA

DEPUIS 1925

OBAGE 2022
Ventoux AOP
14,5% Vol.

Issu d'une sélection de vieux Grenache (66%) et de Carignan (34%) sur des parcelles d'épandage caillouteux de Villars et de Saint-Saturnin.

Dégustation:

Robe: rubis.

Nez : Elégant, complexe avec des arômes de framboises, de cerises noires à la liqueur accompagnés d'épices

Bouche : Onctueuse et tendre, avec des arômes de fruits des bois et de garrigue. Vin élégant et puissant rempli de gourmandise. Belle structure. Finale douce et fraiche.

T° service : entre 15 et 17°C

Accompagnements : Avec un gigot en croûte ou un moelleux au chocolat

Vieillissement : 5 à 10 ans, mais déjà prêt à boire.

SYLLA
FAMILLE DE VIGNERONS
406 avenue de Lançon 84400 Apt - Vaucluse
Tél. 04 90 04 60 37 - chezsylla@sylla.fr
www.sylla.fr

AGRICONFIANCE COOPÉRATIVE ENGAGÉE

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE