

# Fantasme 2017

**Appellation :**

IGP St-Guilhem le Désert «cité d'Aniane»

**Cépage :** Syrah

**Type de sol :** Marnes jaunes typiques d'Aniane, dépôt sédimentaire (miocène) marin, argilo-calcaire à pierrosité variable.

**Age des vignes :** 20 ans

**Densité de plantation :** 5500 pieds/ha

**Rendement moyen :** 30 hl/ha

**Vendange :** Manuelle

**Elevage :** 18 mois en fût de chêne pour la syrah

**Œnologue conseil :**

Laboratoire Natolie, Stéphanie Prabonaud

**Commentaires de dégustation :**

Belle complexité, sur la vanille, le pain grillé et des notes plus chocolatées et confites. Belle densité en bouche, tanins riches mais enrobés, de la longueur et de l'élégance.



DOMAINE DE  
LA GRANDE SIESTE  
ANIANE

*“On ne boit pas le vin, on le partage”*

Domaine de la Grande Sieste  
1434 Ancienne route de Gignac  
34150 Aniane

+33 (0)6 61 321 543  
contact@lagrandesieste.com

[www.lagrandesieste.com](http://www.lagrandesieste.com)

