

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

