

SYLIBRE

DOMAINE VIRET

by Philippe Viret



CÉPAGE

- Vielle Syrah

- Rendements : 30 hl/ha
- Type de sol : cuvée parcellaire, argiles blanche, calcaire
- Vinification : Cosmoculture®
- Vendanges : manuelles, par gravité
- Vinification : levures naturelles, sans sulfites, longue macération (45j)
- Type de cuve : cuve béton
- Vieillessement : 40 mois dans les plus vieux fûts du domaine

Total SO2 mg/ L



Capacité de garde : 20 ans
Température de service : 16°C
Carafe : conseillée