

ma cuvée personnelle.

Vin de pays d'Aude

**Monocépage Syrah**

Millésime 2013

**SOL** Argilo-calcaire

**CÉPAGES** 100 % Syrah

**DEGRÉ** 13,5%vol.

**VINIFICATION** Raisin issu d'une exploitation qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée. Récolte manuelle. Longue macération.

**DÉGUSTATION** Belle couleur, chaude et profonde. Nez remarquablement complexe avec des notes de truffe, de réglisse et de myrtille. Bouche ample, pleine, avec une magistrale composition tannique et un long enchainement de subtiles saveurs.

**POTENTIEL DE GARDE** 6 à 7 ans.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** 17° à 18°C.

**ACCORDS CULINAIRES** Gibier, viandes rouges, plats relevés ou épicés.

#### **PALMARÈS**

Médaille d'Or au Concours des Syrah du Monde 2010 (Cuvée 2009)

Médaille d'Argent au Concours des Syrah du Monde 2009 (Cuvée 2008)

Médaille d'Or au Concours des Syrah du Monde 2007 (Cuvée 2006)



– Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN  
T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – [vinspierrerichard@orange.fr](mailto:vinspierrerichard@orange.fr)  
[www.vinspierrerichard.com](http://www.vinspierrerichard.com)