



## Pays d'Oc - Syrah

2021

"Robe Rouge intense. Elégants arômes d'épices, d'olive noire et de pivoine. Bouche onctueuse aux notes fruitées et épicées (cerise burlat et gingembre) qui s'achève sur une finale délicatement vanillée."



### Cépage(s)

Syrah

### Terroir

Depuis la création, en 1998, les raisins sont principalement issus des vignobles du Sud de la France : des rives du Rhône à l'Est jusqu'à Carcassonne à l'Ouest et des montagnes du Massif Central au Nord jusqu'à la Mer Méditerranée au Sud. "le Fat bastard" est donc issu d'un terroir unique, constitué essentiellement d'argile et de limon. Cette bonne situation géographique donne aux vins leur caractère fruité, leur texture veloutée et leurs arômes complexes.

### Vinification

Récolte à maturité optimale pour 2/3 de l'assemblage et 1/3 en légère surmaturité. Foulage, éraflage à la réception des raisins. Fermentation des jus pendant une semaine environ avec remontage dont la fréquence dépend de la dégustation. Macération d'environ deux semaines à 27°C avec contrôle des températures pour une bonne extraction des arômes. Une partie du vin est boisée. VIN VEGAN.

### Accords & Service

Viandes rouges rôties ou grillées, gibiers, plats épicés et fromages affinés.  
A déguster entre 13 et 15°C.