

# le FATbastard

SYRAH  
PAYS D'OC

## 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.

Made  
en  
France



## Dégustation

Robe Rouge intense.

*Élegants 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*.

## Accords

*A savourer avec...*

Viandes rouges rôties ou grillées, gibiers, plats épicés et fromages affinés.

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*.