



Hommage

Cépage	Syrah
Classification	Vin de France
Vendanges	Manuelles
Vinification	Macération en vendange entière durant 6 à 8 jours. Remontage tout le long de la macération et pigeage en fin de fermentation alcoolique. Fermentation malolactique en fût.
Elevage	En fûts de chêne de 500 L de 3 à 5 ans pendant 1 an.
Mise en bouteille	Au domaine
Potentiel de garde	4 à 6 ans
Température de service	13 à 15°°C