


Cuvée Mamzelle Syrahcuse

VIN ROUGE

La cuvée Mamzelle Syrahcuse révèle des **arômes expressifs de violette** et de **raisin frais**, associés à **une touche chocolatée**, le tout accentué par le caractère unique de son terroir aux sols de galets.

 **Sol** : Galets roulés

 **Cépage** : Syrah noir



Vue

Robe pourpre vive et lumineuse, annonciatrice d'une belle vivacité.



Nez

Arômes expressifs de violette typiques de la Syrah, complétés par des notes de raisin frais et une subtile touche chocolatée.



Bouche

Entrée juteuse et gourmande avec une texture souple, ponctuée par une fraîcheur agréable et des nuances fruitées.



75 CL

13 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
18°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

La cuvée Mam'zelle Syrahcuse se marie idéalement avec un tajine d'agneau aux pruneaux, mettant en avant son expression fruitée et sa vivacité.



Charcuteries



Viandes rouges



Plats Végétariens



Fromages

À propos de la cuvée Mamzelle Syrahcuse

Le **domaine des Pradels Quartironi** produit la cuvée Mamzelle Syrahcuse et se situe dans la pittoresque **appellation Saint-Chinian** en Occitanie. **Trois générations de vignerons** passionnés dirigent cette affaire de famille qui s'étend sur **14 hectares**. Le domaine, certifié en Agriculture Biologique, se niche au hameau du Priou. Ses vignes en coteaux dominant majestueusement la vallée de Saint-Chinian et offrent un panorama époustouflant. Le domaine se distingue particulièrement par son engagement profond pour la préservation de la nature et l'adoption de **pratiques agricoles durables**.

Histoire et terroir

Mam'zelle Syrahcuse incarne la passion du domaine pour la **vinification naturelle**. Emblématique de la démarche biologique du vignoble, cette cuvée méthode nature combine **tradition et innovation**. Elle provient d'une agriculture minutieuse, caractérisée par des **vendanges manuelles** et un **sol riche en galets**, idéal pour la syrah.

Détails de la vinification

En adoptant une approche de vinification en méthode nature, le domaine adopte des **techniques douces**, respectueuses de la nature. La **fermentation est thermo-régulée** avec des **levures indigènes**, et le vin est élaboré **sans filtration**, préservant l'authenticité du raisin.

Profil et dégustation

Dotée d'une **couleur rouge profond**, Mamzelle Syrahcuse attire immédiatement le regard. Le **bouquet floral de violette** se mêle subtilement aux arômes gourmands de raisin frais et au **doux parfum chocolaté**. En bouche, la cuvée se distingue par sa **vivacité** et sa **texture juteuse**, avec **des nuances fruitées** qui s'harmonisent en une finale à la fois gourmande et légèrement épicée.

Conseils et accords avec Mamzelle Syrahcuse

Alliance parfaite

Un **tajine d'agneau aux pruneaux** s'avère être le compagnon idéal pour cette cuvée, mettant en valeur ses nuances fruitées et sa vivacité.

Harmonies gourmandes

Viandes grillées : La cuvée s'accorde bien avec des viandes grillées comme le bœuf et l'agneau, mettant en valeur ses notes juteuses.

Charcuterie : Cette Syrah se marie bien avec des charcuteries fines, telles que jambon cru et saucissons, complétant ses arômes.

Fromages à pâte molle : Elle s'harmonise avec des fromages crémeux comme le Brie, équilibrant ses notes de violette et de chocolat.

Légumes grillés : Pour un accord léger, choisissez des légumes grillés comme les poivrons, qui soulignent la fraîcheur du vin.

Cuisine méditerranéenne : Elle se marie bien avec des plats à base de tomates comme la ratatouille.

Chocolat noir : Pour un accord audacieux avec son amertume délicate, mettra en valeur les notes chocolatées du vin.