



Photo non contractuelle

Degré : 14% vol.



IGP Pays d'Oc | Millésime 2024



Cépage

100 % Syrah



Histoire

Elaborée par nos œnologues dans l'unique but de correspondre aux goûts des consommateurs, Code est une invitation à partager ou savourer un moment de plaisir en toute circonstance. Chaque cuvée monocépage présente un code aromatique et gustatif très précis et reconnaissable. Découvrez cette gamme inspirante qui révèle à la dégustation une sensation de plaisir, fascine par ses arômes séduisants, et procure passion et émotion.



Terroir

Sols argilo-calcaires et de galets roulés.

Sélections parcellaires : Identification sur le vignoble, confirmé par dégustation des baies. Récolte à maturité optimale.



Vinification

Macération traditionnelle longue de 30 à 35 jours.

Remontage, pigeage, micro-oxygénation sous marc.

Fermentation malolactique sous marc.

Décuvage et pressurage.

Elevage sur lies fines pendant 2 mois.

Elevage en cuve sous contrôle d'oxygène.



Dégustation

Nez aux notes de violette et de cerise à l'eau de vie. Belle densité en bouche suivie par une finale poivrée et « réglissée ».



Accords mets & vins

Bon partenaire des charcuteries et terrines de campagne, s'appréciera aussi sur un tartare de bœuf ou toute autre viande rouge.



Récompenses

Argent - Concours des Vins de la Coopération Occitanie 2025

Argent - Concours Général Agricole de Paris 2025