

Les Truffières Syrah



VIN DE FRANCE



ASSEMBLAGE : 100% SYRAH

PLANTATION : Parcelle «Le Galouchey»,
référence cadastrale n° D170 .

Densité de plantation : 6600 pieds/ha

TERROIR : sol profond argilo-calcaire.

VINIFICATION : fermentation en petite cuve
béton thermorégulée. Elevage en barriques de 18
mois (50% barriques neuves).

PRODUCTION : 8000 bouteilles

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Robe noire, profonde. Nez grillé, épicé légèrement
floral, avec des notes de chocolat poivré. A la fois
puissante et onctueuse, la bouche très équilibrée
présente une belle longueur.

BLEND : 100% SYRAH

SITUATION : Plot «Le Galouchey», référence
cadastrale n° D170 .

Number feets/ha : 6600 feets/ha

TERROIR : deep calcareous soils with clay

VINIFICATION : fermentation in small concrete
tanks with control of temperature. Ageing in barrels
for 18 months.

PRODUCTION : 8000 bottles/year

TASTING COMMENTS:

Very deep color. Lightly floral, the flavours of spices , pepper
and chocolate then come out. Both rich and round, it is nicely
balanced and persistent.

Vignobles Courselle - Château Thieuley - 560 route de Grimard - 33670 La Sauve Majeure

T. 0033(O)5 56 23 00 01 - contact@thieuley.com - www.thieuley.com