



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Absolue

S Y R A H



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

37 ans



Rendement moyen

40 hl/ha



Récolte & Élaboration

Vendanges manuelles, tri sur pied.
Égrappage total.
Macération longue en cuve thermo-régulée.



Dégustation

13,5 % vol. 

Robe grenat, reflets rouges séduisants.
Au nez se dévoilent des arômes réjouissants et complexes
de mûres, de cassis, d'olives noires, de graphite, patinés
de notes d'épices douces et de garrigues.
Une bouche ferme et fine à la fois, épaulée par des tanins
d'une grande élégance et dynamisée par une longue
finale, pleine de fraîcheur et de parfums.
L'essence de la Syrah !



Suggestions

Bœuf wagyu snacké - Aiguillettes de canard - Bavette à
l'échalote - Côtelettes de porc marinées



1800 bouteilles

Potentiel de garde : 5-7 ans



2 0 2 2

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - domaine@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46





DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Absolue

S Y R A H



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

37 ans



Rendement moyen

40 hl/ha



Récolte & Élaboration

Vendanges manuelles, tri sur pied.
Égrappage total.
Macération longue en cuve thermo-régulée.



Dégustation

13,5 % vol. 

Robe grenat, reflets rouges séduisants.
Au nez se dévoilent des arômes réjouissants et complexes
de mûres, de cassis, d'olives noires, de graphite, patinés
de notes d'épices douces et de garrigues.
Une bouche ferme et fine à la fois, épaulée par des tanins
d'une grande élégance et dynamisée par une longue
finale, pleine de fraîcheur et de parfums.
L'essence de la Syrah !



Suggestions

Bœuf wagyu snacké - Aiguillettes de canard - Bavette à
l'échalote - Côtelettes de porc marinées



1800 bouteilles

Potentiel de garde : 5-7 ans



2 0 2 2

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - domaine@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

