



DOMAINE DE LA  
**VAILLÈRE**

*Absolute*

S Y R A H

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	35 ans
 Rendement moyen	40 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

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



### Dégustation

14,5 % vol. 

Habit rouge profond, aux brillants reflets grenat.  
Puissant et complexe, le nez décline des odeurs de camphre, de cade, d'aiguilles de pin, associées à celle d'une crème de cassis, tout en harmonie.  
Concentré et d'un superbe équilibre, grâce à des tanins fins et soyeux, il fait preuve d'une grande fraîcheur et persiste longuement sur des senteurs estivales de garrigues.



### Suggestions

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



1900 bouteilles

Potentiel de garde : 3-5 ans



2 0 2 0

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

[www.vaillere.fr](http://www.vaillere.fr) - [contact@vaillere.fr](mailto:contact@vaillere.fr) - +33 (0)4 11 89 37 46

