

PAYS Oc 2020

« Le Temps des Gitans – Syrah » Mas de Janiny

Situation : C'est à la fin des années 80 que Thierry Julien décide de s'installer et de reprendre l'exploitation familiale, aidé de son père. Très vite Pascal, son frère, enseignant dans une école supérieure de commerce, décide de les rejoindre. Le Mas de Janiny est né de cette union. Le passage en agriculture bio se fit dès l'année 1989. Leurs vignes, situées au milieu de la garrigue, sont cultivées et traitées de façon naturelle, sans désherbants, produits de synthèse et engrais chimiques.

Grand amateur de musique "Manouche" Thierry a voulu faire un vin qui ressemble à cette musique : festif, léger et surprenant, qui se boit entre amis !

Encépagement : 100% Syrah

Terroir : Marnes et Calcaires

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse du fruit !

Observations : Robe profonde et brillante aux reflets grenat. Nez expressif dominé par des notes de fruits noirs mûrs (mûres de ronce, cassis) et de notes de réglisse. Bouche charnue, charmeuse et charmeuse. Une belle définition pour cette syrah très « féminine », d'une belle buvabilité...

Quelques accords : terrine de lapin aux pruneaux, Maghmoor libanais, bavette de bœuf grillée au thym...



La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 📠: 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

www.cave-de-longchamp.com

