

## ALAIN JAUME - 2016

### Définition...du jeu de mot !

Prenez une dose d'humour, ajoutez un zeste d'imagination, faites mûrir un "Grand" cépage !

Cette cuvée est une pure expression de la SYRAH, aux arômes fruités de Mûre et Myrtille, aux parfums floraux de Violette et Menthol, le tout sur une finale épicée de Poivre et Réglisse.

### Encépagement & millésime

Syrah 2016 (13% alc./vol)

### Vinification

Vinification en cuve inox à température contrôlée.

Mise en bouteille dès 6 mois, pour favoriser l'expression et la pureté du fruit.

### Dégustation

Un doux parfum de violette et d'arômes de fruits noirs se dégage.

La bouche est onctueuse sur des notes de mûre et de myrtille. La trame tannique est élégante et soyeuse. La finale se profile dans la pure typicité du cépage, avec des caractères poivrés et réglissés.

### Conseils de consommation

De 1 à 5 ans.

Idéal tout seul...ou accompagné de charcuterie et de viandes grillées.

Servir à une température de 16°C.

