



DO ALELLA · ROUGE

Xira 2024

Vin d'amis, à tout moment

FICHE TECHNIQUE

Cépages	Syrah 93 %, grenache blanc 7 %
Sol	Argile et sauló (arène granitique)
Degré	14 % vol.
Viticulture	Culture écologique non certifiée, vendanges manuelles
Vinification	Macération de 4 jours avec 2 remontages quotidiens. Fermentation alcoolique en cuves inox et en fûts de chêne français de 4e vin ; malolactique spontanée. Élevage de 6 mois en fût de chêne

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe Rouge carmin.

Nez Séducteur : fruits rouges frais et gourmands, notes balsamiques de réglisse et d'herbes méditerranéennes comme la lavande.

Bouche Attaque fraîche, fruitée et gourmande, comme un bonbon pétillant qui éclate et laisse une finale légère. Belle acidité, sans tanins marqués.

ACCORDS METS - VINS

Seul ou avec des salades contrastées, des tartares, du rosbif et des desserts au chocolat.