



LA COUR DES DAMES

Syrah

Les vins La Cour des Dames, issus des différents terroirs du Pays d'Oc, sont un hommage à une illustre période de la culture occitane.

De fameux poètes-musiciens, les troubadours, faisaient la cour aux dames en s'adonnant à l'art lyrique. Usant de leur talent oratoire lors de fastes banquets servis en leur honneur, ils initiaient également leur public à la dégustation des vins.

En alliant vins, gastronomie, musique et poésie, ils ont été les précurseurs d'un certain art de vivre méditerranéen qui a perduré jusqu'à nos jours.



APPELLATION

Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

CÉPAGE

100% Syrah

SOL

Cette Syrah provient de vieilles vignes de la région de Nîmes (sols profonds du Rhône), de la plaine de Béziers (épaisses argiles calcaires) et de la vallée de l'Aude (sols pauvres calcaires). Les vignes, âgées de 20 ans, sont cultivées à 150 mètres d'altitude, taillées en «gobelet» (non palissée) et en «cordon de Royat» (palissée). Les rendements sont faibles (40 à 50 hl/ha).

ÉLABORATION

Deux méthodes de vinification sont utilisées: une vinification avec une longue macération (70%) et une macération carbonique (30%). 10% de l'assemblage final est élevé en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une couleur très foncée, cette Syrah a un aspect presque sirupeux. Ses arômes de fruits sauvages (framboises, groseilles, cassis) s'allient aux saveurs d'épices et de cannelle, avec une touche mentholée. C'est un vin complexe, très riche en bouche, gras, avec une finale longue et soyeuse.

METS & VINS

Servir à 17 - 18°C avec la cuisine méditerranéenne, les plats épicés, les viandes en sauce, le gibier, la charcuterie.



www.lacourdesdames.com