

R.H. PHILLIPS

Syrah RH Phillips Californie - 3L

44,75\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	11462171
	Prix licencié	40.14\$
	Conditionnement	4x3000ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
	Région	Californie
	Sous-région	Sacramento
	Cépage(s)	Syrah 99 %
	Cépage(s)	Grenache 1 %
	Pourcentage d'alcool	13,5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	5,3
	Fermeture	Valve



INFORMATION SUR LE DOMAINE

The Giguieres planted their first vines in 1981, and captured wide attention with their first wines in 1983. The site was formerly planted in crops and used for grazing sheep. "We built a winery and named it after our grandfather, then took our agricultural heritage and planted grapes."

NOTES DE DÉGUSTATION

Bonne concentration avec des arômes de confiture de framboises et de petits fruits des champs élégamment intégrés à l'arôme de chêne grillé et de notes d'épices. La Syrah R.H. Phillips possède des tannins souples et une structure acide bien équilibrée avec son côté fruité.

NOTES SUR LE PRODUIT

Parfait pour accompagner les brochettes de poulet, les côtes levées, le bifteck au poivre, le rôti de porc aux canneberges, le sauté de bœuf ou le tajine d'agneau.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Avant l'ajout de levure, vin stabilisé à 55 degrés Fahrenheit pendant 24 heures avant de voir sa température monter à 85 degrés Fahrenheit pour 7 à 10 jours pour la vinification. Remontage sur le chapeau 3 fois par jour. Fermentation malolactique avec une inoculation directe avec des levures pour être élevé par la suite dans des barriques de 2 à 6 ans, françaises et américaines de 225 litres pour une période de 1 an.