

**DOMAINE SOUYRIS.**  
**IGP PAYS D'OC ROUGE : INATTENDU BIO**

**Cépages** : 60 % syrah, 25 % grenache, 15 % vieux carignans. (élevé 16 mois en fût de chêne).

**Dégustation** : Robe brillante et grenat. Au nez, la syrah mariée pour un élevage de plusieurs mois au grenache et au carignan, trouve une belle expression, note de cassis confits, de tapenade et de laurier. La bouche ample et structurée est plus grillée et poivrée, on retrouve aussi des arômes de fruits confits en finale, qui est assez longue.

**Accompagnement** : Filet mignon à la crème et aux morilles, viandes rouges en sauce

