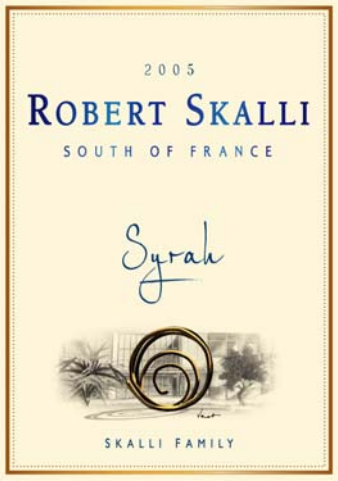
ROBERT SKALLI

SON VIN TIENT PAROLE

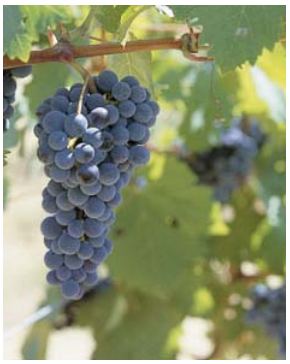


Syrah 2005

Sélection parcellaire

Deux terroirs du Languedoc ont été sélectionnés :

- Centre Est du Languedoc : Sols argilo-limoneux avec cailloutis calcaires en zone climatique précoce donnant des vins amples aux tanins souples et soyeux.
- Centre Est du Languedoc Terrasses villafranchiennes profondes avec des galets roulés, permettant d'obtenir des vins parfumés, fins et élégants.



Travail de la vigne

Inclus dans notre programme de partenariat « Club Haute Qualité Vignoble », ces vignobles sont naturellement peu vigoureux et conduits en taille courte.
Des travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage) sont menés afin de favoriser une meilleure maturation et une bonne santé des baies.

Récolte

Les raisins sont récoltés à des niveaux de maturité élevée qui permettent d'obtenir ensuite des vins puissants.
Après éraflage, nous procédons à des cuvaisons longues (5 semaines) laissant l'extraction se dérouler pleinement et tranquillement.

Elevage

Une partie des vins est descendue en fûts (50% fûts neufs et 50% fûts de deux ans) afin de gagner en rondeur. L'autre partie de l'élevage se fait en cuve. Cette combinaison permet d'harmoniser avec élégance la puissance des vins élevés en bois avec la fraîcheur du fruit provenant de l'élevage en cuve.

Notes de dégustation Millésime 2005

Sa robe est rouge profond. Des nuances d'épices et de violette dominent le nez. Des saveurs intenses de prunes, de chocolat et de réglisse donnent une grande complexité à ce vin gourmand et structuré.

Service

Température : 15/16°C
Accords : volaille, viande en sauce, légumes farcis.
Potentiel de garde : 5 ans

Les Vins Skalli – Avenue Pierre de Luxembourg – BP 5 – 84231 Chateauneuf du Pape Cedex – France
Tél. (33) 4 90 83 58 30 – Fax (33) 4 90 83 77 23