



SCEA Domaine de Sauzet
Route de Montoulieu • 34190 Saint-Bauzille de Putois • France
Tél: +33(0)6 29 35 23 66 • email : oeno@domaine-de-sauzet.fr
www.domaine-de-sauzet.fr

Champ de la tour

2016



Terroir	Sol argilo calcaire 200m d'altitude
Aire d'appellation	IGP Pays d'Oc
Encépagement	65% Syrah - 20% Cabernet sauvignon – 8% Cabernet Franc – 7% Grenache
Rendements	25 hl/Ha
Age des vignes	15 ans
Vendanges	Manuelles (cagettes de 15 kg), tri sur souche
Vinification	Raisins égrappés puis vinifiés en cuves béton et bois, raisins entiers pour macération carbonique, pigeage essentiellement
Elevage	Barriques 18 mois
Embouteillage	Août 2018
Particularités	Syrah de différents terroirs vinifiées différemment : Macération carbonique, vinification cuves bois et béton, 14% Vol. Agriculture Bio
Prix TTC caveau	21€



L'avis du sommelier

Un vin racé profond et classieux. Arômes de confiture de mûres, d'encre d'écolier légèrement tourbeux (Lagavulin). Une invitation au voyage...



Verre & Fourchette Gigot d'agneaux



Palmarès

Médaille d'Argent Challenge Millésime Bio

Médaille de Bronze Decanter Wine and Barrels
Médaille d'Or Alliance du monde

TOP 100 Languedoc Roussillon Sud de France
Recommended Decanter World Wine Awards

François Massol • Vigneron • Propriétaire-récoltant
TVA n° FR57 434 532 370 - N° accises : FR 006902E0578 CVI
3424304820 - Récoltant 34R495 - APE 0121Z
SIRET 434 532 370 00013 - Crédit Agricole du Languedoc
SCEA au capital de 53 900 Euros

