



**Jean d'énicheur de Crus**  
*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir  
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)



**Jean d'énicheur de Crus**  
*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir  
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)



**Jean d'énicheur de Crus**  
*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir  
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)

### **IGP Pays d'Oc rouge**

*"Les Jamelles"*

**Syrah**

**2013**

### **IGP Pays d'Oc rouge**

*"Les Jamelles"*

**Syrah**

**2013**

### **IGP Pays d'Oc rouge**

*"Les Jamelles"*

**Syrah**

**2013**

*Vin fruité et charnu. Bouquet intense aux arômes de violette et de fruits noirs, avec des notes boisées. D'attaque généreuse, la bouche présente un caractère souple et charmeur, de belle profondeur. Les épices sont à peine marqués et les tanins joliment fondus. Un vin plaisir !*

Vignoble du Languedoc. Région de Montpellier.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Syrah 100%

Elevage en cuve inox et en fûts de chêne.

**A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2017.**

*Servir légèrement frais à 14/15°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* un simple plat de charcuteries
- \* un rôti de porc au romarin
- \* des brochettes de bœuf
- \* des lasagnes au jambon

*Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.*

*Vin fruité et charnu. Bouquet intense aux arômes de violette et de fruits noirs, avec des notes boisées. D'attaque généreuse, la bouche présente un caractère souple et charmeur, de belle profondeur. Les épices sont à peine marqués et les tanins joliment fondus. Un vin plaisir !*

Vignoble du Languedoc. Région de Montpellier.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Syrah 100%

Elevage en cuve inox et en fûts de chêne.

**A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2017.**

*Servir légèrement frais à 14/15°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* un simple plat de charcuteries
- \* un rôti de porc au romarin
- \* des brochettes de bœuf
- \* des lasagnes au jambon

*Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.*

*Vin fruité et charnu. Bouquet intense aux arômes de violette et de fruits noirs, avec des notes boisées. D'attaque généreuse, la bouche présente un caractère souple et charmeur, de belle profondeur. Les épices sont à peine marqués et les tanins joliment fondus. Un vin plaisir !*

Vignoble du Languedoc. Région de Montpellier.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Syrah 100%

Elevage en cuve inox et en fûts de chêne.

**A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2017.**

*Servir légèrement frais à 14/15°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* un simple plat de charcuteries
- \* un rôti de porc au romarin
- \* des brochettes de bœuf
- \* des lasagnes au jambon

*Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.*