

Monsieur S

SAMO Rouge

Cépages : Syrah

Age des vignes : 25 ans

Sols : Argilo-calcaire

Exposition : Sud

Altitude : 350 mètres

Climat : Océanique, Pyrénéen,
Continental.

Rendement : 40 Hl

Vinification : Macération carbonique en
levure indigène ; pas de collage.

Elevage : 6 mois en cuve



Elaboré par Etienne Fort
Château Saint Salvadou
11300 BOURIEGE