



T'Air d'Oc, c'est le Languedoc en bouteille, notre belle région baignée de soleil, ses côtes méditerranéennes, sa nature sauvage entre garrigue et vallons verdoyants, jusqu'aux majestueuses Pyrénées ...sans oublier les Vents! Soufflant d'Est ou d'Ouest, ils sculptent et façonnent le paysage. En voyageant à travers la région le vent ne pourra vous laisser indifférent.

*T'Air d'Oc is our tribute to the Languedoc, our beautiful region bathed in warm, Mediterranean sunshine; the rolling hills, the garrigue, the majestic Pyrenees...but never forget the winds! Blowing from East or West; these winds shape the trees and rocks, carving out the character of the landscape and leaving us with all that is familiar.*

**Notes de dégustation / Tasting Notes :**

Nez de fruits rouges et d'épices. Très rond et fruité, finale épicée et fraîche.

*Red fruit and hints of spice on the nose. Plenty of structure. Soft tannins give this medium bodied wine a classic Syrah palate.*

**Commentaires / Comments :**

*"Firm with well focused white pepper, graphite and dark plum flavors. The spicy finish features hints of raspberry and vanilla bean" Wine Spectator*

**Notes :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Appellation / Appellation :**

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

**Cépage / Variety :** Syrah

**Millésime / Vintage :** 2014

**Vignoble / Vineyard :**

Minervois, Languedoc

**Procédé de Vinification / Vinification Process :**

- Macération courte vers 20°C pour préserver le fruit et la fraîcheur.  
- Short maceration around 20°C to preserve the fruit and freshness.

**Elevage / Ageing :**

Sur lies fines pendant 6 mois  
*On fine lees for 6 months*

**Date des Vendanges / Harvest date :**

4 septembre au 13 septembre 2014  
*4<sup>th</sup> September to 13<sup>th</sup> September 2014*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 13.50%	<b>pH :</b> 3.50
<b>Acidité totale en H2S04 :</b> 3.62 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 5.54 g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 2.00 g/L	