

# DOMAINE NEFERIS



# DOMAINE NEFERIS

APPELLATION : A.O.C SIDI SALEM

**CÉPAGES**  
CARIGNAN ET SYRAH

**VARIETAL**  
CARIGNAN AND SYRAH

## SOL / CLIMAT

Exploité en agriculture raisonnée, notre vignoble s'épanouit sur les terroirs argilo-calcaires de la bordure maritime, partiellement en terrasses d'une altitude moyenne de 150 mètres. Le climat frais pour la région et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permettent de conserver des équilibres parfaits dans les vins.

## SOIL / CLIMATE

Cultivated in a traditional way, our vineyard benefits from soils composed of limestone and clay on the maritime border, partially in terraces located at an average of 150 feet above sea level. The cold air pulling valley offers greater diurnal temperature variation.

## VINIFICATION

A leur maturité, les raisins sont soigneusement sélectionnés et placés sur des treillis pour un passerillage pendant plus de 3 mois. Un pressurage délicat précède un égrappage suivi par une macération de 15-18 jours à basse température (1-2 C°) qui favorise une plus grande concentration des arômes primaires. La montée progressive de la température permet le début de la fermentation alcoolique à température contrôlée (13-15 C°). Un élevage de 18 mois dans des fûts de chêne français.

## VINIFICATION

Upon maturation the grapes are carefully selected and placed on racks, where they undergo a withering process lasting over three months. A slight pressing of the grapes precedes a removal of the stalks. After that a maceration period of 15-18 days follows, at a low temperature (1-2° C), which allows for a higher concentration of primary fragrances. With the progressive increase in temperature a alcoholic fermentation starts, which continues at controlled temperature (13-15° C). Refinement in French wood barrels for approximately 18 months.

## NOTES DE DÉGUSTATION

## TASTING NOTES

### ROBE

Rouge grenat profond.



### COLOUR

Inscrutable burgundy red.

### NEZ

Note intense de fruits rouges conservés dans l'alcool (cerises, prunes) bien amalgamée par des senteurs épicées.



### NOSE

Intense, of red fruit preserved in alcohol (cherry, plum), well combined with noble and persistent spicy scents.

### BOUCHE

Ce vin bien charpenté offre des tannins décidés et élégants, bien équilibré et long en bouche



### MOUTH

Remarkable taste concentration, it is persistent and well balanced by an elegant and velvety tannic structure.

### CONSEIL DE CONSOMMATION

Servir à 18°C



### RECOMMENDED TEMPERATURE FOR SERVING

18°C.

### ACCORDS METS ET VINS

Viandes en ragoût ou grillées, gibiers, fromages affinés.



### FOOD AND WINE PAIRING

Game, mature cheese varieties, meat stew.