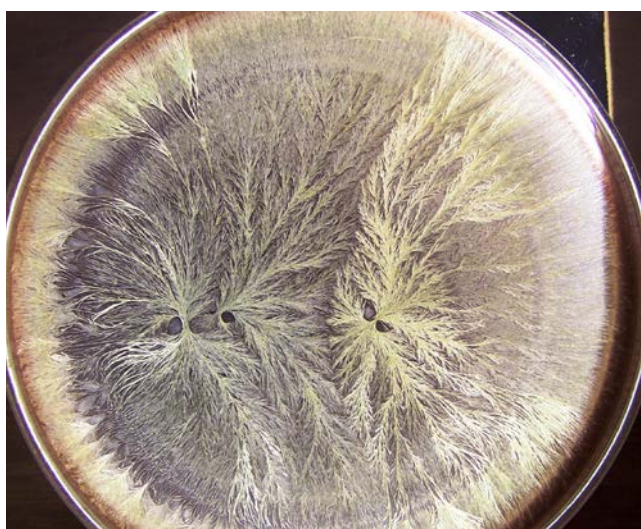


# Castel D'Age / Syrah 2018

## CONCLUSIONS

### ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPELLE / Empresa: Oenocrystal (França)



Etude Morphocristalline



Après vingt quatre heures d'aération

#### En conclusió

- El conjunt és en general de bona qualitat: és un vi molt fàcil de beure i d'apropar, que roman juganer i perfumat en les primeres hores d'obertura amb una sensació sedosa al mig de la boca i una longitud prou bona.
- Ben treballat, s'ha aconseguit un raïm on tot va ser respectat i creat amb l'equilibri de la fruita i un bon coneixement de la seva naturalesa.
- El camp es va treballar durant els períodes en què els coeficients de marea són més baixos, és a dir, quan són més "estabilitzadors" en termes de combinació de sofre o oxigen i també per a l'embotellat. Un molt bon vi i ben treballat, Bravo!

