ROUGE · RED

Le Temps des Gitans Syrah

Mas de Janiny · Languedoc · 2024



Appellation Area	Pays d'Oc
Millésime Vintage	2024
Cépages Grapes	Syrah
Alcool Alcohol	13.5%
Élevage Ageing	—
Garde Cellaring	2-5 ans 2-5 years
Service Serve at	16°
Labels Labels	IGP · Bio PGI · Organic

Dégustation Tasting notes

	FRANÇAIS	ENGLISH
Robe Colour	Rouge profond	Deep red
Nez Nose	Balsamique, sureau, cassis, violette	Balsamic, elderberry, blackcurrant, violet
Bouche Palate	Souple, du volume, finale sur la tapenade	Supple, with volume and a tapenade finish

En bref In short

FR

Un vin de fête, convivial, à partager entre amis.

EN

A party wine, made for sharing with friends.

Accords mets et vins Food pairing

FR

Grillades, côtelettes d'agneau, souvlaki, volaille rôtie, burger.

EN

Grilled meat, lamb chops, souvlaki, roast poultry, burgers.

Le Temps des Gitans Syrah

Vigne et vinification Vineyard & winemaking

Appellation Appellation	IGP Pays d'Oc	IGP Pays d'Oc
Vignes Vines	Vieilles vignes de Syrah sur coteaux à faibles rendements	Old Syrah vines on low-yielding slopes
Sol Soil	Argilo-calcaire, au milieu de la garrigue	Clay and limestone, surrounded by garrigue
Culture Farming	Agriculture biologique depuis 1989 ; ni désherbant, ni produit de synthèse, ni engrais chimique	Organic since 1989; no weedkillers, synthetic products or chemical fertilisers
Rendement Yield	40 hl/ha	40 hl/ha
Vinification Winemaking	Macération courte de 7 jours vers 23 °C, remontages doux chaque jour	Short 7-day maceration at about 23 °C, gentle pump-overs every day

Le domaine The estate

FR

Domaine familial fondé en 1989 par Thierry et Pascal Julien à Saint-Bauzille-de-la-Sylve, dans la vallée de l'Hérault. En bio depuis sa création, il compte 130 ha de sols argilo-calcaires au milieu de la garrigue et signe des vins frais, fruités et faciles à partager. L'hiver, un troupeau de brebis Mérinos pâture dans les vignes. Le Temps des Gitans est né en 2006 pour une fête aux Puces de Saint-Ouen, avec une étiquette dessinée par Cabu.

EN

Family estate founded in 1989 by Thierry and Pascal Julien in Saint-Bauzille-de-la-Sylve, in the Hérault valley. Organic since day one, it farms 130 ha of clay-limestone soils surrounded by garrigue and makes fresh, fruity, easy-going wines. In winter a flock of Merino sheep grazes between the vines. Le Temps des Gitans was created in 2006 for a party at the Saint-Ouen flea market, with a label drawn by Cabu.