

# SYRAH SANS SULFITES AJOUTES EXPLORATION 2022

IGP Collines Rhodaniennes

*Mis en bouteille à la propriété*



### **Situation géographique :**

Région de collines, en bordure est des zones de production des crus, dans les cantons de Tain l'Hermitage, Saint-Donat, Tournon

### **Cépage :**

Syrah

### **Terroir :**

Variété des sols : alluvionnaires, sableux, argilo-calcaires et granitiques.

### **Climat :**

Continental d'influence méditerranéenne

### **Vinification :**

Vendange égrappée en totalité. Fermentation sans sulfite en cuve inox à 26-28°. Remontages réguliers 1 ou 2 fois par jour pour une extraction douce des tanins et de la couleur. Macération post-fermentaire courte (environ 10 jours).

### **Elevage :**

En cuve inox pour conserver le fruit et la fraîcheur. Pas d'ajout de SO<sub>2</sub> lors de la vinification et de l'élevage.

### **Notes de dégustation :**

**Robe :** intense et profonde aux reflets violets marqués

**Arômes** expressifs sur les fruits rouges frais (fraise, cassis), la violette et le poivre.

**En bouche :** gourmande et croquante avec des tanins très ronds. La finale est fraîche, longue avec des notes de fruits rouges et d'épices.

### **Harmonie mets-vins :**

À servir à l'apéritif, sur des grillades, une terrine de lapin ou des petits farcis. Savoureux également avec un Picodon ou un Saint-Marcellin

### **Température de service :**

16 - 18°C