



DOMAINE DES GARDES 2022

IGP Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Vignoble implanté sur les collines du canton de Saint-Donat

Cépage :

Syrah

Terroir :

Terrasses alluvionnaires de l'Isère, sols caillouteux

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange égrappée en totalité. Fermentation traditionnelle en cuve inox à 26°C. Extraction douce par remontage et délestage. Cuvaison courte de 20 jours avec maîtrise des températures pour préserver l'expression du fruit. Dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage.

Elevage :

Elevage en cuve inox et béton pour conserver le fruit et la fraîcheur

Notes de dégustation :

Robe : Rouge rubis intense

Arômes très expressifs sur les fruits rouges très frais avec une pointe d'épices et de réglisse

En bouche : le vin est gourmand. Le fruit est très présent. La finale est soutenue par des tanins soyeux.

Harmonie mets-vins :

Parfait avec la cuisine méditerranéenne, les plats épicés, les viandes en sauce, le gibier et la charcuterie

Température de service :

16 - 18°C

