

# SYRAH EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 2023

IGP Collines Rhodaniennes

*Mis en bouteille à la propriété*



### **Situation géographique :**

Elle se situe sur les communes de Triors et de Marsaz. Son vignoble bénéficie d'un climat tempéré-méditerranéen avec influences montagnarde et continentale.

### **Cépage :**

Syrah

### **Terroir :**

Collines et contreforts de molasse et marnes de la Vallée du Rhône. Sols sableux et argilo-calcaire. Altitude de 220 à 280 m.

### **Climat :**

Continental d'influence méditerranéenne

### **Vinification :**

Vendanges 100% égrappée.  
Fermentation traditionnelle en cuve à 28°C. Remontages réguliers pour une extraction en douceur de tanins fins et préserver la fraîcheur du fruit. Macération longue de 20 à 25 jours. Suivies par des dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage.

### **Elevage :**

Elevage en cuve inox sur lies, pour conserver le fruit et la fraîcheur

### **Notes de dégustation :**

**Robe :** rouge pivoine aux reflets violets.

**Arômes** frais et expressifs de fruits noirs et de violette.

**En bouche :** soyeuse et gourmande sur les fruits mûrs et les épices.

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

Selle d'agneau grillée au barbecue, omelette aux cèpes mais aussi fromages (St Félicien, St Marcelin)

### **Température de service :**

16 - 18°C