



SYRAH

PREMIERE NOTE 2023

IGP Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Région de collines, en bordure Est des zones de production des crus, sur les cantons de Saint-Donat, de Tain et de Tournon.

Cépage :

Syrah

Terroir :

Grande diversité des sols : argilo-calcaires, sableux, alluvionnaires et granitique

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange égrappée en totalité. Fermentation traditionnelle en cuve à 28°C. Remontages réguliers et délestage en début de fermentation pour une extraction douce. Macération longue de 20 à 25 jours suivie par des 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 aux reflets violines

Arômes de petits fruits rouges frais (framboise, groseille) et d'épices (poivre blanc).

En bouche : soyeuse et fraîche sur les fruits noirs légèrement confiturés.

Harmonie mets-vins :

À l'apéritif ou sur des lasagnes ou des viandes blanches épicées

Température de service :

16 - 18°C

