

SYRAH

PREMIERE NOTE 2018

IGP Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la propriété



2019



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 :

Vendage égrappée en totalité. Fermentation traditionnelle en cuve inox à 26-28°C. Remontages réguliers (2 fois par jour) et délestage en début de fermentation pour une extraction douce. Macération post fermentaire courte (8 à 10 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 très intense et profonde.

Arômes de fruits des bois, de fraise et d'épices.

En bouche : on retrouve l'exceptionnelle maturité du millésime 2018 avec des arômes de fruits noirs mûrs et des tanins imposants. La finale est longue et équilibrée

Harmonie mets-vins :

À l'apéritif ou sur des grillades, une terrine de lapin, des petits farcis mais aussi des fromages (Picodon, St Marcellin)

Température de service :

16 - 18°C