

ROSE DE SYRAH MOELLEUX DESHALTERE 2020

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 :

100% Syrah

Terroir :

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

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Les raisins de Syrah issues de vignes de 10 à 20 ans sont récoltés tôt le matin, pressés rapidement et en douceur (à faible pression) pour n'extraire que peu de couleur par contact jus-peau. Protection des jus contre l'oxydation et stabulation sur bourbes à 4° pendant 4 jours. Départ de la fermentation alcoolique en cuve (3 semaines) puis blocage de la fermentation à 25g/L de sucre par passage au froid.

Elevage :

En cuve, sur lies fines pour conserver le fruit et la fraîcheur

Notes de dégustation :

Robe : joli rose très pâle, brillante et limpide

Arômes de petits fruits rouges frais et acidulés, d'agrumes et de pamplemousse.

En bouche : explosive sur une compotée de fruits rouges avec une finale toute en douceur. Très belle persistance aromatique

Harmonie mets-vins :

A déguster très frais, voire frappé. Parfait à l'apéritif.

Température de service :

8 - 10°C