CAVE DE TAIN
DEPUIS 1933

SYRAH SANS SULFITES AJOUTES
EXPLORATION 2020

IGP Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la propriété

Situation géographique :
Région de collines, en bordure est des zones de production des crus, dans les cantons de Tain l'Hermitage, Saint-Donat, Tournon

Cépage :
Syrah

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

Climat :
Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :
Vendange égrappée en totalité. Fermentation sans sulfite en cuve, avec remontages réguliers pour une extraction douce. Macération post-fermentaire courte (environ 10 jours).

Elevage :

En cuve inox pour conserver le fruit et la fraîcheur. Pas d'ajout de SO2 lors de la vinification et de l'élevage.

Notes de dégustation :

Robe : intense et profonde aux reflets violets marqués

Arômes expressifs sur les fruits noirs mûrs (myrtille, mûre), le bourgeon de cassis et le coulis de fraise.

En bouche : gourmande et croquante avec des tanins fins et élégants. La finale est fraîche, longue et équilibrée avec des notes de fruits mûrs.

Harmonie mets-vins :

À servir à l'apéritif, sur des grillades, une terrine de lapin ou des petits farcis. Savoureux également avec un Picodon ou un Saint-Marcellin

Température de service :

16 - 18°C

DÉVELOPPEMENT DURABLE
VIGNERONS ENGAGÉS
Charte Qualité