

DOMAINE DES GARDES 2021

IGP Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Vignoble implanté sur les collines du canton de Saint-Donat

Cépage :

Syrah

Terroir :

Terrasses alluvionnaires de l'Isère, sols caillouteux

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange égrappée en totalité. Fermentation traditionnelle en cuve inox à 26°C. Extraction douce par remontage et délestage. Cuvaison courte de 19 jours avec maîtrise des températures pour préserver l'expression du fruit. 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 clair et brillante

Arômes très expressifs de fruits rouges frais avec une pointe d'épices.

En bouche : des notes de groseille, de fraise et de griotte. Les tanins sont souples et ronds. Finale sur la tension.

Harmonie mets-vins :

Parfait avec la cuisine méditerranéenne, les plats épicés, les viandes en sauce, le gibier et la charcuterie

Température de service :

16 - 18°C