



VIN DE FRANCE ROUGE

Situation géographique :

Assemblage de Syrah issues de la rive droite et gauche du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Sélection de Syrah sur divers terroirs et grande diversité de sols: argilo-calcaires et sableux dans le canton de St Donat, alluvionnaire et cailloux roulés dans le canton de Tain, granitique dans le canton de Tournon. Quelques plaquages de loess (dépôts éoliens) par endroits.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange 100% égrappée. Vinification séparée des différentes terroirs. Macération traditionnelle en cuve inox ou béton à 28°C-30°C. Délestages, pigeages et remontages en début de fermentation puis extraction plus douce pour préserver le fruit. Dégustation régulière pour décider de la date d'écoulage.



Elevage :

En cuve béton ou inox thermorégulée pour une partie des sélections afin de conserver le fruit. Le reste en fûts de 400 l de 2 et 5 vins

Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis avec des reflets violets.

Arômes : nez marqué par les arômes typiques de la Syrah : violette, mûre, épices orientales

En bouche : très bien équilibrée : épicée et gourmande, les tanins sont fins et soyeux. La finale est marquée par une belle fraîcheur.

Harmonie mets-vins :

Nem de porc aux lentilles vertes, crumble aux mûres, mini brochette Manchego, lomo et tomate cerise. Agneau braisé.

Température de service :

16 - 18°C

