

ROSE DE SYRAH

PREMIERE NOTE 2022

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 :

Syrah

Terroir :

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

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Les raisins de Syrah issus 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. Stabulation sur bourbes pendant 5 jours à 4° puis débouillage. Fermentation alcoolique en cuve à 18°. Pas de fermentation malolactique.

Elevage :

En cuve à 16°C, sur lies fines pour conserver le fruit et la fraîcheur

Notes de dégustation :

Robe : joli rose violine, brillante et limpide

Arômes expressifs sur la framboise et la fraise

En bouche : on retrouve des notes de fruits rouges frais. La finale est dynamique et rafraichissante

Harmonie mets-vins :

A l'apéritif, avec des toasts au fromage de chèvre frais. Ce rosé peut être servi avec une cuisine provençale et méditerranéenne (ratatouille, aioli, bourride ou couscous)

Température de service :

10 - 12°C