



ROSE DE SYRAH PREMIERE NOTE 2023

Vin de France

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 dans le canton de Tain, sableux et argilo-calcaires dans le canton de St Donat et granitiques dans le canton de Tournon

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 débourage. 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 D'un joli rose très pâle, avec des reflets violets, brillante et limpide

Arômes Expressifs, notes de fruits frais : cassis, fraise et litchi

Bouche Explosive tel une salade de fruits rouges très frais. Très belle persistance aromatique.

Rosé tout en rondeur.

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, aïoli, bourride ou couscous)

Température de service :

10 - 12°C

