



Cave de Tain, Queen of Syrah, IGP Collines Rhodaniennes, Rouge, 2024

IGP Collines Rhodaniennes, France

TERROIR

Grande diversité de sols: argilo-calcaires et sableux dans le canton de St Donat, alluvionnaire dans le canton de Tain, granitique dans le canton de Tournon

VINIFICATION

Vendanges 100% égrappée.

Fermentation traditionnelle en cuve à 28°C. Remontages réguliers pour une extraction en douceur de tanins fins et préserver la fraîcheur du fruit. Macérations longue de 20 à 25 jours. Suivies par des dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox sur lies, pour conserver le fruit et la fraîcheur

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Une robe rouge rubis aux reflets très violacés

Un nez de petits fruits rouges frais (framboise, cassis, groseille), agrémenté de notes épicées et grillées

La bouche est soyeuse et croquante sur les fruits rouges acidulés. Les tanins sont très fins

ACCORDS GOURMANDS

A servir sur des lasagnes ou des viandes blanches épicées

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Fromages, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

