



Cave de Tain, Domaine des Gardes, IGP Collines Rhodaniennes, Rouge, 2024

IGP Collines Rhodaniennes, France

TERROIR

Terrasses alluvionnaires de l'Isère, sols caillouteux

VINIFICATION

Vendanges 100% égrappée.

Fermentation traditionnelle en cuve inox à 26°C.

Extraction douce par remontage, pigeage et délestage. Cuvaison courte de 20 jours avec maîtrise des températures pour préserver l'expression du fruit.

Dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage

ÉLEVAGE

Élevage en cuve pour conserver le fruit et la fraîcheur

CÉPAGE

Syrah 100%

SERVICE

16° - 18°

ASPECT VISUEL

Robe rouge rubis intense, reflets violets

AU NEZ

Nez intense sur les fruits rouges frais, le clou de girofle et la violette

EN BOUCHE

En bouche, le vin est tonique. Le fruit rouge et les épices dominant. La finale est fraîche et les tanins fins, dominée par des notes de pivoine

ACCORDS GOURMANDS

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

