

ROSE DE SYRAH MOELLEUX DESHALTERE

IGP Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Situé en bordure est des zones de productions des crus du Nord de la Vallée du Rhône, le vignoble est implanté sur les collines des cantons de St Donat, de Tain et de Tournon.

Cépage :

100% 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 et stabulation sur bourbes à 4° pendant 4 jours. Départ de la fermentation alcoolique en cuve (3 semaines) puis blocage de la fermentation par passage au froid.

Elevage :

En cuve, sur lies fines pour conserver le fruit et la fraîcheur

Notes de dégustation :

Robe : joli rose très pâle, brillante et limpide

Arômes de petits fruits rouges frais et acidulés, d'agrumes et de pamplemousse.

En bouche : explosive sur une compotée de fruits rouges avec une finale toute en douceur. Très belle persistance aromatique

Harmonie mets-vins :

A déguster très frais, voire frappé. Parfait à l'apéritif.

Température de service :

8 - 10°C