

SYRAH SANS SULFITES AJOUTES EXPLORATION 2022

IGP Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Région de collines, en bordure est des zones de production des crus, dans les cantons de Tain l'Hermitage, Saint-Donat, Tournon

Cépage :

Syrah

Terroir :

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

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange égrappée en totalité. Fermentation sans sulfite en cuve inox à 26-28°. Remontages réguliers 1 ou 2 fois par jour pour une extraction douce des tanins et de la couleur. Macération post-fermentaire courte (environ 10 jours).

Elevage :

En cuve inox pour conserver le fruit et la fraîcheur. Pas d'ajout de SO₂ lors de la vinification et de l'élevage.

Notes de dégustation :

Robe : intense et profonde aux reflets violets marqués

Arômes expressifs sur les fruits rouges frais (fraise, cassis), la violette et le poivre.

En bouche : gourmande et croquante avec des tanins très ronds. La finale est fraîche, longue avec des notes de fruits rouges et d'épices.

Harmonie mets-vins :

À servir à l'apéritif, sur des grillades, une terrine de lapin ou des petits farcis. Savoureux également avec un Picodon ou un Saint-Marcellin

Température de service :

16 - 18°C