

SYRAH ROUGE EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE

IGP Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Elle se situe sur les communes de Triors et de Marsaz. Son vignoble bénéficie d'un climat tempéré-méditerranéen avec influences montagnarde et continentale.

Cépage :

Syrah

Terroir :

Collines et contreforts de molasse et marnes de la Vallée du Rhône. Sols sableux et argilo-calcaire. Altitude de 220 à 280 m.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

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. Macération longue de 20 à 25 jours. Suivies par des dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage.

Elevage :

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

Notes de dégustation :

Robe : rouge pivoine aux reflets violets.

Arômes frais et expressifs de fruits noirs et de violette.

En bouche : soyeuse et gourmande sur les fruits mûrs et les épices.

Harmonie mets-vins :

Selle d'agneau grillée au barbecue, omelette aux cèpes mais aussi fromages (St Félicien, St Marcelin)

Température de service :

16 - 18°C