

Vin de Pays Syrah



Appellation : Vin de Pays Rouge Coteaux de Cèze
Millésime : 2005
Flaconnage : 75 cl

Cépage : 100% Syrah
Terroir : Sol argilo-calcaire, argilo-limoneux
Vigne : Sélection de vieilles parcelles, taille en cordon de Royat, enherbement naturel, pas de pesticides
Rendement : Maîtrisé à 40 hectolitres/hectare
Vendanges: Vendanges manuelles

Dominantes organoleptiques :

Couleur : Rouge profond
Nez : Puissant, riche, joli, typé Syrah (olive noire, sous-bois, terre mouillée...)
Bouche : Plaisante, charnue, charpente tannique, long en bouche

Nos conseils gastronomiques :

- Température de service : autour de 16°C
- Vin de garde
- Garde : 5 à 10 ans
- Accord mets et vins : A déguster en accompagnement avec les viandes rouges grillées (agneau, bœuf..), la charcuterie, les champignons sauvages, les fromages doux...

Vinification : Sous suivi journalier avec contrôle des températures et prise de densité

Egrappage et foulage

Levurage avec sélection des levures suivant le produit recherché

Fermentation alcoolique en cuves béton

Délestage à deux reprises

Remontages journaliers

Pressurage

Fermentation malo-lactique

Soutirage à trois reprises sur 12 mois

Filtration sur terre et mise en bouteille en novembre