

Vin de Pays Syrah Fût

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 : Joli rouge foncé, élégant
Nez : Marqué fût, empyreumatique (fumé, toasté), aux notes vanillées
Bouche : Franche, subtilement boisée, tannique, finale fruits à l'alcool

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 gibiers et les viandes rouges rôties ou en sauce, les abats, les fromages à pâte molle à croûte lavée, les fromages à pâte persillée...

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

Mise en fûts et fermentation malo-lactique

Soutirage à trois reprises pendant 12 mois

Filtration finale sur plaque

Mise en bouteille en novembre