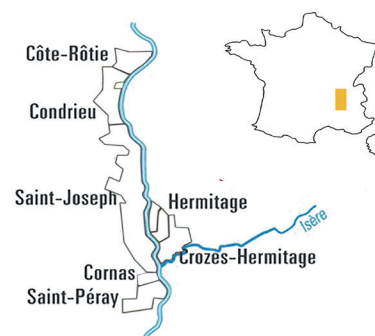


IGP Collines Rhodaniennes SYRAH « LES VIGNES D'À CÔTÉ »

Un assemblage de parcelles situées sur la zone IGP « Collines Rhodaniennes ». Le nom désigne la situation des vignes à côté de la zone d'appellation.



Granitique et alluvionnaire
100 % Syrah



Viticulture : enherbement naturel pour lutter contre l'érosion. Traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.



Vinification : vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes). À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

Élevage : 7 mois 50% en barriques et 50% en cuves. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille.



Vin plaisant et aromatique.
Nez sur les fruits rouges.



Servir à 14 ° C.



À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans).



De jolis fruits rouges frais et des épices délicates donnent une belle expression de la syrah.



Charcuterie ou viandes grillées (brochettes de bœuf).