



C A V E
YVES CUILLERON



IGP* COLLINES RHODANIENNES SYRAH LES VIGNES D'À CÔTÉ

IGP* COLLINES RHODANIENNES SYRAH 2013

- **Origine** : vignes situées sur la commune de Chavanay.
- **Terroirs** : granitiques et alluvionnaires.
- **Encépagement** : syrah.
- **Viticulture** : vignes enherbées pour lutter contre l'érosion. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins. Bien que mécanisable, le travail manuel est privilégié.
- **Vinification** : les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri, éraflage. Fermentation alcoolique en cuves ouvertes. Macération d'environ 2 semaines. Fermentation avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 8 mois en cuves et en barriques.
- **Degré d'Alcool** : 12% Alc./Vol.
- **Production** : env. 54 800 bouteilles.
- **Style** : Vin de plaisir et de gourmandise. Nez expressif de petits fruits rouges frais. Bouche souple et fruitée, final acidulé.
- **Garde** : boire de préférence dans la jeunesse jusqu'à 3 ou 4 ans.
- **Accord** : servir entre 12° et 14°, charcuterie, barbecue, brochettes de bœuf à la tapenade verte, brochette de poulet aux pruneaux.

* INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE