

« *Sainte-Agathe* »

Fiche Technique

Ce vin, issu de vieilles vignes de syrah plantées sur l'aire d'appellation Condrieu, offre un nez très profond, sur les fruits rouges et des notes épicées.

La bouche est ample, charnue en attaque. Des notes poivrées et une belle acidité de structure en font un vin de belle facture.

APPELLATION	Côtes du Rhône
PORTE GREFFE	3309
CEPAGE	100 % SYRAH
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
VIGNOBLES	En terrasses exposées sud, sud-est sur sol granitique en décomposition. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.
DENSITE DE PLANTATION	7 000 pieds/hectare
PRODUCTION ANNUELLE	6 000 bouteilles
TAILLE	Guyot simple et cordon de Royat.
RECOLTE	Manuelle, à maturité complète en caissettes.
VINIFICATION	Vendange éraflée, vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaision longue de 2 à 3 semaines.
ELEVAGE	Un an en barriques (sans bois neuf).
VIEILLISSEMENT	A déguster entre 2 et 10 ans.