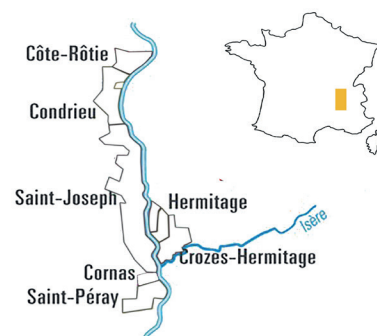


IGP Collines Rhodaniennes LES CANDIVES

Une sélection des meilleures parcelles de nos vignes Indication Géographique Protégée. « Les Candives » est un synonyme de la Syrah.



Ganitique peu profond
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 : vendange manuelle, 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 en barriques.
Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille.



Vin gourmand et rustique. Nez de fruit noirs et rouges, des notes de poivre et de réglisse.



Servir à 16 / 18 ° C.



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



Bouche charnue, avec de jolis tanins veloutés en final.



Viande, charcuterie.