



C A V E
YVES CUILLERON



VIN DE PAYS DES COLLINES RHODANIENNES SYRAH “LES CANDIVES”

VDP DES COLLINES RHODANIENNES LES CANDIVES 2010

- **Origine** : sélection des meilleures vignes situées sur la commune de Chavanay. « Les Candives » n'est pas un nom de lieu-dit mais vient du nom local de la syrah.
- **Terroirs** : granitiques peu profonds.
- **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. Tri, éraflage, foulage. Fermentation alcoolique en cuves ouvertes. Macération environ 2 semaines. Fermentation avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 8 mois en barriques.
- **Degré d'Alcool** : 12,5% Vol.
- **Production** : env. 10 000 bouteilles.
- **Style** : vin d'une couleur profonde, nez de fruits noirs et d'épices. Bouche ronde et équilibré, tanins bien intégrés, belle longueur.
- **Garde** : boire de préférence dans la jeunesse jusqu'à 3 ou 4 ans.
- **Accord** : plats en sauce, risotto au vin rouge et aux lardons.