

Syrah
Rouge

<u>Caractéristiques</u>

Terroir : sols argilo-calcaire Âge moyen des vignes : 30 ans

Appellation : IGP Ardèche Cépages : 100% Syrah

Degré: 13%

Vinification: Traditionnelle

Elevage 1 an en cuve béton puis 1 an en bouteille

Dégustation

La robe est d'un beau pourpre profond. Le nez est intense, aux arômes de fruits noirs et d'épices, et aux notes fumées.. En bouche, un vin élégant, puissant et sur le fruit, avec des tanins fondus. La persistance aromatique est longue, sur des notes chocolatées.

Suggestions de service

À ouvrir quelques heures avant de servir, entre 14°C et 16°C, avec un gibier à plumes, un civet de sanglier ou un filet de boeuf « Fin Gras » du Mézenc et ses légumes de saison. Sur un plat végétarien : chili sin carne.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans