

Syrah "Les Hautes Ribaudes"

IGP Collines Rhodaniennes

INFORMATION

Appellation : Vallée du Rhône septentrionale

Cépage : Syrah

Alcool : 12.5%

Certification : HVE

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Macération de 2 semaines en cuves béton ouvertes thermo-régulées. Fermentation en levures indigènes.

Elevage 9 mois en demi-muids (600 litres) de 10 à 30 ans.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6

TERROIR

Région Viticole : Vallée du Rhône

Surface : 2 Ha

Type de sol : Granit à muscovite

Climat : Continental à influence méditerranéenne

DÉGUSTATION

Œil : Rouge à reflets violacés

Nez : Notes délicates de fruits noirs et d'épices

Bouche : Bouche agréable et sans excès, tannins fins et discrets

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°C

Accords mets et vins : Planche de charcuteries, pizzas, repas dînatoire entre copains

Garde : Immédiatement et dans les 5 ans