

Cuvée

« Syrah »

Mis en bouteille par le GAEC du Pic

« Cave Mondon-Demeure-Rolle »
Paysans vignerons
20 rue de Bellevue
42560 Boisset Saint Priest

Cépages : 100 % Syrah volcanique

Appellation : Vin de France

Vendanges :

La récolte est manuelle et la vendange est transportée en caisse de 40kg. Les parcelles se situent sur les versants basaltiques du Pic de Saint Romain le Puy

Vinification :

Vinification d'une vendange à 85% éraflée. Sans levurage, la fermentation est conduite à une température de 24° avec une finale à chaud. L'assemblage est réalisé après pressurage. Elevage en fût de chêne de 4 vins pendant 12 mois.

Dégustation :

La robe est rouge, légèrement évoluée, le nez est fin et marqué par des notes poivrées, la violette et la cerise noire très mûre ; la bouche est ample, la structure tannique est fine, la longueur en bouche est agréable.

Mets :

Gibiers à plume, Cuisine épicée orientale...

