



CUVEE "SECRET DE SYRAH"

Vin biologique FR-BIO-10 Agriculture France certifié par Qualité France

Couleur Rouge, millésime 2019, mise en bouteille au domaine.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid puis délestage et pigeage se succèdent pour extraire toute la richesse du raisin, avec un élevage en fut pendant un an sur une partie du vin le reste en cuve béton.

DEGUSTATION

Très belle robe pourpre très profonde, vive. Le nez est très intense, avec de belles notes épicées, et de fruits noirs, de myrtille, de mûre. La bouche est concentrée, tout en restant élégante, avec une jolie acidité, donnant une grande fraîcheur qui se mêle à des tanins fins et fondus, ainsi qu'à une belle sucrosité. Le tout donne un vin charnu, long, riche.

ACCORDS METS ET VINS

Son parfum alliant complexité et élégance se marie avec la brouillade de truffes, les tajines de viandes rouges, la poêlée de bœuf aux girolles. Vous l'apprécierez avec le gigot rôti de sanglier ou de chevreuil sauce grand veneur.

TEMPERATURE DE SERVICE

Ce vin se boit idéalement à 17°C

CAPACITE DE VIEILLISSEMENT

Nous conseillons de boire ce vin entre 3 et 5 ans, mais il peut se garder jusqu'à 7 ans, voire 10 ans selon les années.

DISTINCTIONS

2011 : Médaille d'Or Concours des vins d'Orange
2012 : Coup de cœur Guide Hachette 2014
2015 : Médaille d'Or Concours des vins d'Orange
2015 : Coup de Cœur guide hachette 2017
2016 : Médaille d'or CGA Paris

TERROIR

Epandage caillouteux calcaire dont la terre est constituée principalement d'argiles fines et de sable grossier, avec des strates de marne et de roches calcaire en sous-sol.

CEPAGES

Syrah 100 %

AGE DES VIGNES

25 à 30 ans

CONDUITE

Cordon de Royat palissé

VENDANGES

Vendanges mécaniques et manuelles

DEGRE D'ALCOOL

14 %

SUCRE RESIDUEL

Aucun

SO2 TOTAL

80 mg

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 8,5 Kg