

Millésime 2019

IGP Ardèche

TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne

Sols : grès

Climat méditerranéen

Âge des vignes : 20 ans

Rendement : 22 hl/ha

CULTURE

Agriculture Biologique (certifiée ECOCERT)

CÉPAGES

100% Syrah

VINIFICATION

Vendanges manuelles en 2 passes

Fermentation carbonique en cuve inox de 20 jours,
pressurage des grappes : seule la presse est utilisée

Fermentation malolactique

Élevage de 24 mois en amphores de grès

Ni collé, ni filtré

DÉGUSTATION

Robe sombre aux reflets violines

Nez concentré aux notes de cade, vétiver, musc, moka et
confiture de mûres

Bouche dense à la finale fraîche sur des notes d'encre et de
tabac à pipe

ACCORDS METS & VIN

Carré d'agneau, gigot de 7h, bœuf braisé

Température de service : Entre 16 et 20 °C

Garde : 7 à 10 ans

Alcool : 14,5 %

SO2 : 62 mg/l.

