



Syrah 2017

IGP Ardèche

Le cépage Syrah

Cépage caractéristique de la Vallée du Rhône.

Il donne un vin puissant, très coloré, au nez intense de violette, de framboise mûre évoluant avec le temps vers des notes de poivre, d'épices et de cuir.

Seul cépage rouge féminin, on dit : la syrah.

Vinification

La Syrah est récoltée plus tard dans la saison des vendanges,
elle arrive à maturité fin septembre.

La vinification est traditionnelle, c'est à dire une cuvaison de 10 jours avant pressurage.

Caractéristiques de la Syrah 2017

La Syrah se reconnaît assez facilement à sa robe sombre et à son goût, tout d'abord fruité et assez lourd.

Parfois astringent dans la jeunesse.

Son nez est caractérisé par des notes de fruits rouges
et un côté soyeux surprend agréablement le palais.

Attendre 2 ans avant de le déguster.



Médaille d'or Concours Général Agricole Paris 2018.

Suggestion d'accompagnement

Un peu frais sur une pièce de bœuf, un fromage de chèvre frais aux fines herbes.

Température de service idéale : 15°