Terra Helvorum



Ardèche Indication Géographique Protégée



Cuisine Actuelle Janvier 2016

« Grande pureté de fruit, onctueux, velouté, tanins fins, bois de réglisse, très bon potentiel »

Le Point – Octobre 2017

SYRAH

CEPAGE: Syrah

TERROIR:

Le vignoble est exclusivement situé sur la commune d'Alba la Romaine avec des sols de gravettes à 70% et de basalte à 30% sur des sélections parcellaires à faible rendement inférieur à 30 hl/ha.

5 à 6 grappes sont conservées par pied avec un effeuillage afin de permettre une belle maturité du raisin et de garder un parfait état sanitaire.

VINIFICATION:

La vendange est exclusivement manuelle Ils sont ensuite encuvés pendant 3 semaines avant un pressurage doux afin d'extraire toute la richesse des tanins. Les vins sont ensuite élevés 12 mois en fûts et poursuivent leur élevage en bouteille.

DESCRIPTION DU VIN:

Une robe brillante, rouge profond aux reflets violines. Un nez balsamique avec des accents de pin et d'eucalyptus, en second apparait des notes d'épices. Une attaque en bouche ample et complexe, des tanins présents et structurés.

DEGUSTATION:

S'harmonisera avec des charcuteries, les viandes en sauce et vous surprendra avec le gibier.

À servir à 16° après 1h de carafe.

POTENTIEL DE GARDE:

Plus de 5 ans.

RECOMPENSES:

2017 : Note 16.5/20 – Le Point 2017 : Argent Syrah du Monde 2015 : Bronze Prix Bettane & Desseauve





Tel: 04 75 39 98 00 – Fax: 04 75 39 69 48 – email: uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com