

Syrah rouge

Ardèche

Indication Géographique Protégée



La France est le premier producteur mondial de Syrah.

Les vins qu'elle produit se distinguent par leur complexité aromatique et la finesse de leurs tanins.

La Syrah offre en rouge une couleur intense et une belle palette aromatique.

CEPAGE :

Syrah

TERROIR :

Le vignoble est situé au Sud Est de l'Ardèche méridionale sur la rive droite de la vallée du Rhône.

Il est implanté sur des sols argilo-calcaire, de basalte et de grès et sous l'influence d'un climat méditerranéen.

VINIFICATION :

La vinification est traditionnelle avec une cuvaison de 7 à 8 jours. La température varie afin d'extraire couleur et arômes.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rouge grenat aux reflets violets.

Un nez épicé, poivré avec une touche de réglisse.

Un vin qui a du caractère, de la matière et des tanins présents.

DEGUSTATION :

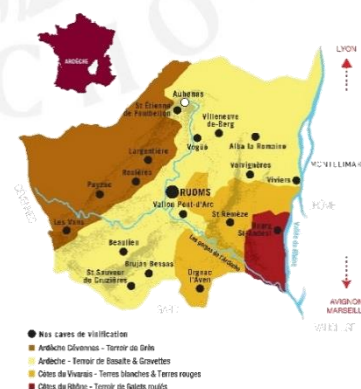
Excellent pour les marinades, il sera le compagnon idéal des gibiers et viandes en sauces.

Il vous surprendra avec les charcuteries et les fromages de chèvre affinés.

À servir à 16°.

POTENTIEL DE GARDE :

3 ans.



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1947

107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

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