

# Syrah rosé



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 rosé une robe rose prononcée avec une belle matière en bouche.*

*« Un rosé simple et de bon goût, classique et bien fait, aux arômes de bonbon anglais et de fraise très prononcés. »*

*Guide Hachette des rosés*

## 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 avec une influence d'un climat méditerranéen.

## VINIFICATION :

La récolte est faite de nuit aux heures les plus fraîches.

La macération s'étale entre 12 et 18 heures suivi d'une fermentation à basse température pendant 10 jours environ.

## DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rose soutenu.

Un nez fruité de fruits rouges et noirs.

Un vin qui a du caractère et de la matière.

## DEGUSTATION :

S'harmonise parfaitement avec les légumes, les tartes salées, les pâtes et les salades composées.

Il surprendra aussi sur une tarte aux fruits.

À servir à 10°.

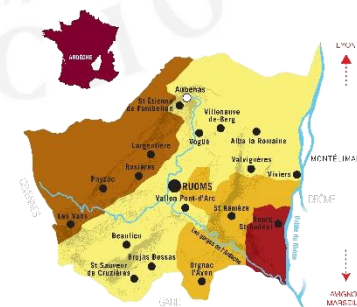
## POTENTIEL DE GARDE :

1 à 2 ans.

## RECOMPENSES :

2016 : Guide Hachette des Rosés 2017-2018

2016 : Argent - Mondial du Rosé 2017



VIGNERONS ARDÉCHOIS



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](mailto:accueil@vignerons-ardechois.com) - [www.vignerons-ardechois.com](http://www.vignerons-ardechois.com)