

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.

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 :

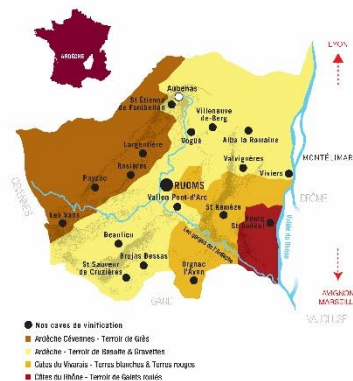
S'harmonise parfaitement avec les légumes, les tartes salées, les pâtes et les salades composées.

Il surprendra aussi sur une tarte aux fruits.

À servir à 10°.

POTENTIEL DE GARDE :

1 à 2 ans.



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 : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com