

Frigoule

Sélections Parcelles



Ardèche
Indication Géographique Protégée



« Robe grenat foncé aux reflets violets. Nez de fruits noirs et rouges, de la cerise, du poivre et des poivrons rouges. La bouche est riche et dense avec de la matière et des tanins gourmands. »

Fabrice Sommier – MOF Sommelier

« Nez très friand, fruits rouges, réglisse, épices douces, végétal frais, vif, gourmand, de la finesse, sapide. »

Le Point – Octobre 2017

CEPAGE :

Syrah

La Syrah est un cépage fragile qui craint la sécheresse et qui s'épanouit tout particulièrement sur les plateaux Ardéchois.

TERROIR :

Le vignoble, 100% syrah, est exclusivement situé sur les communes d'Alba la Romaine et Valvignères sur des sols argilo-calcaires qui sont résistants à la sécheresse, protégés par le Massif du Coiron.

VINIFICATION :

Les parcelles sont minutieusement sélectionnées et suivies avec un maximum de 4 à 5 grappes par pied pour obtenir un parfait état sanitaire et de maturité.

Les raisins sont vendangés bien mûrs puis macérés pendant 3 semaines pour extraire toute la richesse des tanins.

50% de la cuvée est élevée en fûts de chêne pendant un an.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rouge profonde avec des reflets violines, brillante.

Un nez épicé avec des notes de réglisse et de tabac.

Une bouche ample et puissante.

DEGUSTATION :

Idéal pour accompagner les viandes rôties, le gibier et les fromages relevés.

Conseil de Fabrice Sommier : Assortiment de charcuteries Ardéchoises.

À servir à 16°.

POTENTIEL DE GARDE :

4 à 5 ans.

RECOMPENSES :

2015 : 1 étoile au Guide Hachette des vins 2018

2015 : Note 16/20 – Le Point

2015 : Or - Concours International de Lyon 2017

2014 : Bronze Prix Plaisir Bettane & Desseauve

VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1967

107 avenue de Vallon – 07120 RUOMS

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