

Frigoule Terre d'Ardèche



Ardèche
Indication Géographique Protégée



« Typé et racé, son terroir s'offre à vous, on s'insuffle de ce nez animal et fruité. »

Gault & Millau 2015

« 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.

À servir à 16°.

POTENTIEL DE GARDE :

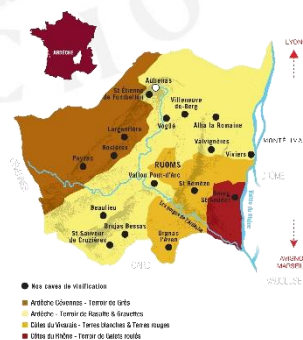
4 à 5 ans.

RECOMPENSES :

1 étoile au Guide Hachette des vins 2018

2017 : Note 16/20 – Le Point

2015 : Bronze Prix Plaisir Bettane & Desseauve



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Diplômés 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