

Syrah Rosé

Cépage : Vin issu uniquement du cépage noble qu'est la "Petite Syrah". Rendement : Faible rendement: 35 hl/ha sur terrain pauvre ce qui concentre les arômes et confère à ce vin toute sa richesse olfactive.

Sol : Coteaux calcaires du Secondaire.

Vinification : Rosé dit de " saignée " : seul le jus écoulé de la cuve permettra l'élaboration de ce vin . Ensuite, il sera précipité au froid (10°C) afin que toute matière en suspension se dépose. Ce n'est qu'après que sa fermentation pourra débuter. Celle-ci durera de 18 à 21 jours à basse température, (16°C) pour préserver les arômes naturels du raisin.

Conseil : Vin d'été par excellence, cependant, il peut être consommé toute l'année et accompagner tout un repas. Vin devant être consommé jeune et servi à une température de 10 à 12°C.