



Indication Géographique Protégée Collines Rhodaniennes “Bituit et Maximus Syrah”

Le cépage

100 % Syrah.

Grape variety

100% Syrah.

Le terroir

Sols de granites altérés du nord de l'Ardèche et sols sédimentaires sablo-limoneux du nord de la Drôme.

Terroir

Altered granite soils of the Northern Ardèche and sedimentary sandy loam soils from the north of the Drôme river.

Les vendanges

Manuelles et mécaniques.

Harvest

By hand and machine.

La vinification

Vinification en cuve béton avec régulation de la température. Macération de 3 semaines avec extraction douce.

Vinification

In thermo regulated concrete tank. 3 weeks maceration with delicate extraction.

L'élevage

Élevage en cuve béton de 10 mois.

Maturing

10 months in concrete tank.

La dégustation

Robe: rubis, rouge “cerise” moyennement soutenu.

Nez: puissant, intense et fruité (framboise écrasée, griotte, cassis).

Bouche: attaque franche, sur le fruit rouge très croquant, grain de tanin fin et élégant. Vin très agréable avec beaucoup de fraîcheur.

Avec ce vin nous avons aimé: planche de charcuterie et fromage.

Température de dégustation: 16-18 °C.

La garde: 2-3 ans.

Tasting

Colour: ruby, moderate cherry red color.

Nose: powerful, intense and fruity (notes of crushed raspberry, morello cherry, and blackcurrant).

Palate: clean on the entry, showing note of crunchy red fruit, elegant and fine grain tannin. A pleasurable wine with good freshness.

Recommended food pairing: cold cut and cheese platter.

Serving temperature: 16-18°C.

Ageing potential: 2-3 years.

