



IGP Collines Rhodaniennes La Combe Pilate

Le cépage

100 % Syrah.

Le terroir

Argile, galets roulés siliceux, cailloutis et loess calcaires. Zones avec leptynites (roche métamorphique gneissique) granitoïdes.

Les vendanges

Vendanges manuelles à maturité optimale.

La vinification

Éraflage à 100 %.
Fermentation en levures indigènes.
Macération en cuves béton de 3 à 4 semaines aux alentours de 30 °C, avec dégustation quotidienne.
Remontages réguliers, quelques pigeages.
Entonnage "à chaud" après écoulage en demi-muids de 3 à 4 vins.
Fermentation malolactique réalisée sous bois.

L'élevage

Élevage d'environ 12 mois avec un soutirage au printemps.

La dégustation

Robe : robe pourpre aux reflets vermillon.

Nez : nez épicé, de fruits rouges frais et de poivre. À l'aération, des nuances de florales viennent compléter l'ensemble.

Bouche : d'attaque fraîche, la bouche est délicate et soyeuse. Les arômes de poivre noir et de griottes laissent place à une finale tonique aux notes de cèdre.

Avec ce vin nous avons aimé : bœuf sauté au basilic thaï, farfalle aux cuisses de canard confites en persillade et wok d'émincé de bœuf au sésame, émincé de légumes.

Température de dégustation : 16-18 °C.

La garde : de 4 à 5 ans.

Grape variety

100% Syrah.

Terroir

Clay, quartz pebbles, limestone gravel and loess. Areas with leptynites (gneissic metamorphic rock) granitoids.

Harvest

Harvesting by hand at optimum maturity.

Vinification

100% Destemmed.
Fermentation with native yeasts.
3-4 weeks maceration in concrete tanks at around 30°C, with a daily tasting. Regular pumping over operations and some punching down of the cap.
After drawing off, the wine goes "hot" into demi-muids, previously used for 3 or 4 vintages.
Malolactic fermentation in wood.

Maturing

Around 12 months ageing with a racking in spring.

Tasting

Colour : crimson hue with vermillion tints.

Nose : spicy nose with fresh red fruit and pepper, complement by floral notes after aeration.

Palate : fresh on entry and delicate and silky on the palate. The black pepper and Morello cherry aromas give way to an energetic finish with notes of cedar.

Recommended food pairing : sauteed beef with Thai basil, farfalle with duck leg confit in parsley and wok-cooked émincé of beef in sesame with an émincé of vegetables.

Serving temperature : 16-18°C.

Ageing potential : 4-5 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

