



 Vin Biologique certifié par FR-BIO-01.
Organic wine certified by FR-BIO.01

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 vermilion 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: sautéed 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.

