



## AVENUE DE LA GARE



### CEPAGE

100% Syrah

### TERROIR

Le Terroir est composé de sols de granites altérés du nord de l'Ardèche et de sols sédimentaires sablo-limoneux situé au nord de la Drôme.

### LES VENDANGES

Les vendanges sont principalement manuelles et une partie des raisins sont récoltés à la machine.

### LA VINIFICATION

La vinification est réalisée en cuve béton avec une régulation de la température pour préserver les arômes varietaux. La macération dure 3 semaines avec une extraction douce.

### L'ELEVAGE

Le raisin est élevé en cuve inox pendant 5-8 mois.

### LA DEGUSTATION

**Robe** : rubis, rouge "cerise" moyennement soutenu.

**Nez** : puissant, intense et fruité avec de subtiles notes de framboise écrasée, griotte, cassis.

**Bouche** : l'attaque est franche, sur le fruit rouge très croquant. Le grain de tanin est fin et élégant. Ce vin est très agréable et présente beaucoup de fraîcheur.

Avec ce vin nous avons aimé :  
Tajine de courges, butternuts aux épices orientales et aux amandes grillées.

Température de dégustation : 16-18 °C.

La garde : 2-3 ans.

### GRAPE VARIETY

100% Syrah

### TERROIR

The Terroir is composed of altered granite soils of the Northern Ardèche and sedimentary sandy loam soils from the north of the Drôme river.

### HARVEST

The harvest are principally doing by hand and a other part of grapes are recolted with machine.

### VINIFICATION

The vinification are realised in thermo regulated concrete tank. 3 weeks maceration with delicate extraction.

### MATURING

5-8 months on the fine lees in a stainless steel vat.

### 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 :  
Tajine of squash, butternuts with oriental spices and roasted almonds.

Serving temperature : 16-18°C.

Ageing potential : 2-3 years.