SYRAH
IGP Collines Rhodaniennes Bio “Pic & Chapoutier”

Le cépage
100% Syrah.

Le Terroir
Anciennes terrasses alluviales du Rhône et de l’Isère.

Les vendanges
Vendange manuelle à juste maturité.

La vinification
Encuvage sans ajout de soufre en petites cuves béton, avec 50% de vendange entière. Fermentation en levure indigène. Macération semi-carbonique de 2 semaines.

L’élevage
Élevage en pièce de 228 litres de 4 à 5 vins durant 4 à 5 mois, sans soutirage.

La dégustation
Robe : Pourpre aux reflets vermillon
Nez : Fruit rouge frais, aux nuances florales et épicées.
Bouche : Fraiche en attaque avec des tanins souples. Notes de poivre, de pivoine et de petits fruits rouges.

Température de dégustation : 10-12 °C.
Potentiel de garde : 1 à 2 ans.

Grape variety
100% Syrah.

Terroir
Former alluvial terraces of the Rhône and Isère rivers.

Harvest
Grapes picked by hand at the right maturity.

Vinification
Vatting without the addition of sulfur in small concrete vats,with 50% whole harvest. Fermentation with native yeast. Semi-carbonic maceration for 2 weeks.

Maturing
Ages in 228 liters rooms of 4 to 5 wines for 4 to 5 months, whitout racking.

Tasting
Colour : Crimson with vermilion highlights.
Nose : Fresh red fruit with floral and spicy nuances.
Palate : Fresh attack with supple tannins. Notes of pepper, peony and red berries.

Serving temperature : 10-12°C.
Ageing potential : 1 to 2 years.

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Veuillez vous référer à notre fiche “Certifications & normes biologiques”.
Please refer to our sheet “Certifications & organic standards”.

ginette - 04/22