



## 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.

