

ROSE DE SYRAH : 3 ha

Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies

HISTORIQUE

Ce vin issu des premières presses de syrah vous rappellera par sa couleur rosée la Provence, le soleil et les vacances. C'est un assemblage de différentes parcelles du domaine : Oeuillat, Champ Bouvier, les Faysses. Au fil du temps il est devenu le best-seller du domaine.

SITUATION GEO-CLIMATIQUE

- Climat méditerranéen, semi-continentale, chaud et sec (Drôme Provençale)
- Altitude : 450 m
- Expositions des parcelles : coteaux
- Terroir : argilo-calcaire

MODE DE CULTURE

- Cépage : Syrah 100 %
- Plantation : 2.50 m sur 1 m soit 4000 pieds / ha
- Conduite : sur espalier, 4 fils, (1. 40 m de végétation)
- Taille : Royat, 2 cordons, 5 porteurs, 10 bourgeons
- Effeillage : 1 face, côté est
- Travail du sol mécanique intégral

RECOLTE

- Début des vendanges mi-septembre
- Production : 50 Hl/ha, suivant millésime

VINIFICATION

- Macération pelliculaire 2 à 6 heures
- Pressurage pneumatique avec sélection des jus
- Débourbage à froid
- Fermentation à 18° c
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Conservation 5 mois sur lies fines
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage.
- 20000 bouteilles, commercialisées.

DEGUSTATION

Un rosé qui vous séduira par son fruité, la finesse de ses arômes de petits fruits rouges ainsi que par la robe vive que lui apporte la Syrah.

A servir à l'apéritif, accompagne tous les repas estivaux, salades, pâtes, grillades

Température 10 à 12 °. Conservation 2 à 3 ans

