

SYRAH : 2 ha.

Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies

HISTORIQUE

Cépage emblématique de la vallée du Rhône, Julien le grand père racontait qu'il avait été ramené par les croisés à l'issue de la croisade de Saint Louis et ainsi disséminé en remontant la vallée du Rhône. Aujourd'hui l'on sait que c'est un cépage autochtone de la région dont les ancêtres sont la mondeuse blanche savoyarde et le dureza ardechois.

Cette cuvée est produite à partir, de vignes de 26 ans, d'un vieux clone de syrah qui confère au vin cette note typique de poivre.

SITUATION GEO-CLIMATIQUE

- Climat méditerranéen, semi-continentale, chaud et sec (Drôme Provençale)
- Altitude : 500 m
- Expositions des parcelles : coteaux
- Terroir : argilo-calcaire, caillouteux.

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
- Pas d'irrigation (Travail du sol)

RECOLTE

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

VINIFICATION

- Vinification traditionnelle de 7 à 14 jours
- Fermentation à 24° c
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Stabilisation tartrique par le froid
- Elevage 1 an en foudre de chêne
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage au mois d'août.
- 12000 bouteilles commercialisées.

DEGUSTATION

Cépage d'un rouge rubis, grenat dense. Nez très aromatique de fruits rouges, poivre, réglisse, avec des notes florales de violette. Charnu et équilibré. Elevage 12 mois en foudre de chêne Une belle Syrah typique de la vallée du Rhône qui peut accompagner tout un repas ; caillette, gigot d'agneau, pintadeau de la Drôme, fromage

Température conseillée 14 à 18 °. Conservation 4-5 ans.

