



Sur les moraines glaciaires de Ternay, la Syrah exprime avec fraîcheur sa forte personnalité et donne un Vin de Pays franc et souple...

Syrah

Terroir

*Superficie : 3 ha, Communes : Ternay (69), Cépage : 100% Syrah
Sols : Galets roulés sur argile, Rendements : 40-45hl*

Plantées sur des coteaux exposés Sud-Ouest sur les vignes de Ternay (galets roulés) ou sur les limites surplombant l'appellation Saint Joseph, ces sols bénéficient d'une grande capacité à accumuler la chaleur, et créent, avec l'exposition, un climat particulièrement chaud induisant une bonne maturité des baies.

Vinification

*Vendange : manuelle, tri des grains sains et mûrs, Eraflage : Total
Macération : pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique : A chaud 25°C
Macération post fermentaire : à chaud 25 °c*

Avec un peu moins d'extraction que sur les cuves de ses cousins les appellations, ce vin exprime sa fraîcheur et tout le fruit de la syrah.

Elevage

*Fermentation malolactique : En cuve, en foudre.
Vieillessement : En cuve, en foudre pendant 6 mois*

L'élevage sur lies en cuve permet d'assouplir les tanins et de compléter harmonieusement le fruité de la Syrah. On reste alors sur des arômes de fraises, de framboises, de cassis et de groseilles. Ces arômes, très frais, sont très agréables alors que le vin est encore jeune.