



Issu des saignées des cuves de vins rouges, ce Rosé de Syrah porte l'empreinte de plusieurs terroirs nobles d'où il tient son équilibre gourmand et acidulé...

Syrah rosé

Terroir

*Communes : Ampuis (69), Chavanay, Malleval (42), Cépage : 100% Syrah
Sols : Sables légers de granites détritiques, Rendements : 35hl*

L'origine du Rosé de Syrah se trouve dans les coteaux ensoleillés abritant les vignes du domaine. C'est de ces terroirs nobles de schiste et de granit qu'il tient son équilibre.

Vinification

*Provenance des raisins : Saignée de 10 à 20% sur les rouges, Eraflage : Total
Fermentation alcoolique : A chaud 18,20°C, en cuve inox afin de lui préserver au mieux ses arômes fermentaire et sa fraîcheur*

A partir des raisins destinés aux vins rouges, les saignées donnent un moût de Syrah très aromatique, d'une belle couleur rose violine. Une vinification à basse température révèle les arômes de fruits et développe une expression aromatique gourmande.

Elevage

*Fermentation malolactique : En cuve inox pendant 6 mois.
Vieillessement : En cuve inox pendant 6 mois.*

Elevé en cuve inox, à l'abri de l'air, le Rosé de Syrah préserve sa couleur et sa fraîcheur aromatique. Ses arômes de fraises et de framboises en font un excellent rosé en toutes occasions.