



« La Syrah à Papa »

Les Vignes de cette pure Syrah proviennent d'une parcelle en fermage en face du domaine de l'autre côté du Rhône sur la rive gauche, avec ici une terrasse de galets roulés du Rhône qui, chauffés par le soleil, diffusent la nuit une chaleur douce, favorisant la concentration et la maturité du raisin + 1 parcelle granitique à coté du Domaine.

Cépage : 100% Syrah

Vin de couleur rouge rubis avec reflets violacés.

Nez de poivre, réglisse, fruits rouges.

La bouche est puissante, dense et tannique.

Terroir : Sols légers de granite et de galets roulés.

Vinification : Eraflage à 60%, grappe entière à 40%.

Macération préfermentaire d'une semaine, puis macération de 3 semaines par la vieille technique du chapeau immergé.

Fermentation longue et progressive sans maîtrise des températures.

Pressurage pneumatique à basse pression pour ne pas éclater les pépins.

Élevage : 15 mois en demi-muids de chêne français.

Température de service : 17° C

Garde : 4 à 8 ans.

Accord mets et vins : Viandes grillées, civet de lapin, fromages.