



🕒 Le Terroir :

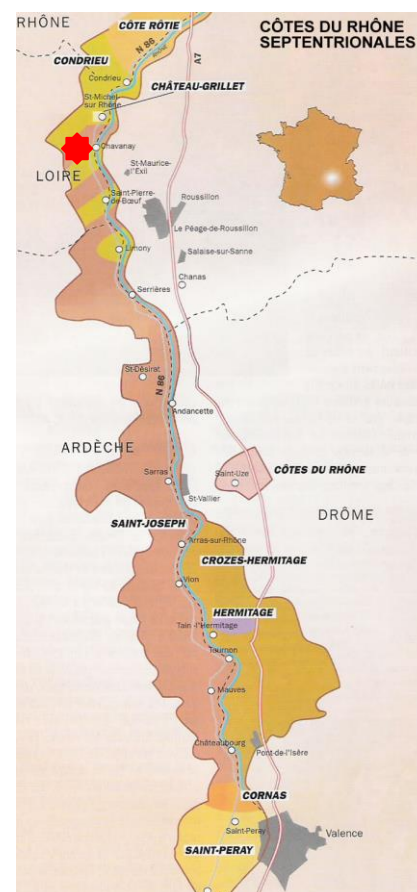
- Situation :** Hauts de coteaux, à une altitude de 320 à 350 m.
- Sol :** Sous-sol granitique, sol sablonneux.
- Climat :** Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs. Pluviométrie régulière les autres saisons (600 à 700mm)
- Cépage :** 100% syrah, vignes de 20 ans d'âge, rendement 40 hl / ha.
- Taille :** Cordon de Royat et palissage sur fils de fer.
- Culture :** Bio, amendement organique à base de fumier de bovin, traitement aux tisanes de plantes, aux préparations biodynamiques, au soufre et à la bouillie bordelaise afin de respecter l'équilibre de la vigne et du sol. Effeillage, suppression des entre-cœurs, vendange en vert. Travail mécanique du sol, enherbement 1 rang sur 2.
- Vendanges :** Manuelles à maturité, tri sélectif du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 Kg.

🕒 La Cave :

- Réception :** Les grappes sont retriées manuellement sur une table vibrante
- Pressurage :** Les grappes entières sont mises dans le pressoir pneumatique débouillage au bout de 24 h et fermentation en cuve inox thermo régulées
- Elevage :** Fermentation malolactique systématique et élevage en cuve pendant 7 mois
 Filtration légère sur plaque de cellulose
 Mise en bouteille en juin 2017.

🕒 La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 12,5 % Alc. / Vol.
- Garde :** Vin vinifié pour être bu dans les 2 à 3 ans.
- Aromatique :** Un rosé aux arômes élégants de violette et petits fruits rouges, une bouche ample et une finale fraîche.
 A faire découvrir, car atypique des rosés du Rhône nord.



🌟 **Vignobles VERZIER** 7 LD Izeras - 42410 Chavanay - France

☎ : + 33 (0) 4 74 87 06 36

philippe@vignobles-verzier-chanteperdrix.com

www.vignobles-verzier-chanteperdrix.com