



🕒 Le Terroir :

- Situation :** Coteaux en terrasses exposés sud-est, dominant le village de Verenay, à une altitude de 250 m.
- Sol :** Sous-sol granitique, sol schisteux, caillouteux, argileux
- Climat :** Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs. Pluviométrie régulière les autres saisons (environ 600 à 700mm)
- Cépage :** 95% syrah 5% viognier, rendement 40 hl / ha.
- Taille :** Gobelet sur échelas.
- Culture :** Amendement organique à base de fumier de bovin, traitement au soufre et à la bouillie bordelaise. Effeuilage, suppression des entre-coeurs, vendange en vert.
- 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 triées manuellement sur une table vibrante, puis égrappées à 50%
- Cuvaison :** Durée 25 jours avec 1 remontage et 1 pigeage quotidien, la fermentation à partir des levures indigènes se déroule entre 28 et 34°C grâce à des cuves thermo régulées.
- Pressurage :** Pressoir pneumatique puis mise en fûts pour la fermentation malolactique.
- Elevage :** 18 mois en Demi muids de 500 l (âgés de 0 à 5 ans), puis filtration légère sur plaque de cellulose et mise en bouteille en Avril 2018.

🕒 La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 12,5 % Alc./Vol.
- Garde :** Vin vinifié pour être bu après 5 à 10 ans de garde.
- Aromatique :** Complexité aromatique de fruits noirs et de réglisse sur de puissants tanins.



Une cuvée capiteuse à apprécier sur une côte de bœuf grillée, du pigeon au cèpes, de l'agneau aux épices.

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

☎ : 04 74 87 06 36

philippe@vignobles-verzier-chanteperdrix.com
www.vignobles-verzier-chanteperdrix.com

