



🕒 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 43 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. 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 :

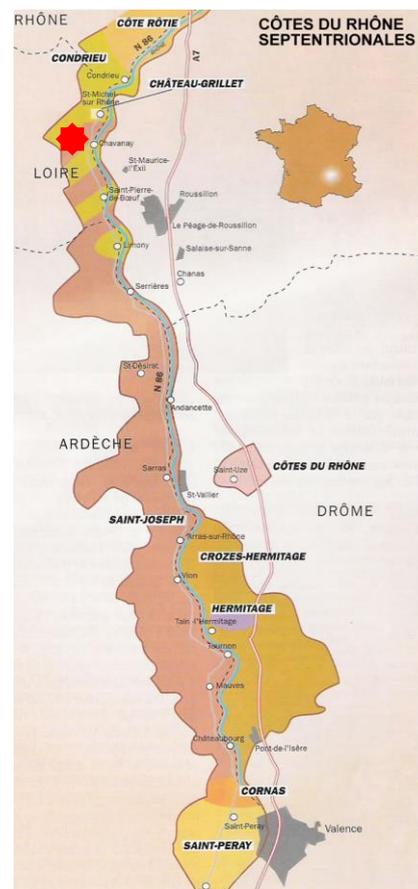
- Réception :** Les grappes sont retriées manuellement sur une table vibrante, puis égrappées à 40%
- Cuvaison :** Durée 12 jours avec 1 remontage et 1 pigeage quotidien, fermentation à partir des levures indigènes se déroule entre 28 et 34°C grâce à des cuves thermo régulées.
- Pressurage :** Pressoir pneumatique puis mise en cuve pour la fermentation malolactique.
- Elevage :** Elevage durant 6 mois (80% en fût et 20% en cuve), Filtration tangentielle et mise en bouteille en Avril 2019.

🕒 La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 13 % Alc./ Vol.
- Garde :** Vin vinifié pour être bu dans les 2 à 4 ans.
- Aromatique :** Cuvée gourmande aux notes de petits fruits rouges et d'épices, sur des tanins souples.



C'est une cuvée à servir sur de la charcuterie de pays, de belles grillades ou des viandes en sauces



🌟 **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