



🕒 Le Terroir :

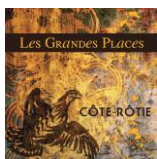
- Situation :** Coteaux en terrasses exposés sud-est, dominant le village de Vérenay, à une altitude de 250 m sur le terroir des Grandes Places.
- Sol :** Sous-sol granitique, sol schisteux, argileux
- Climat :** Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs. Pluviométrie régulière les autres saisons (environ 600 à 700mm)
- Cépage :** 95% syrah 5% viognier, vieilles vignes rendement 30 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-cœurs, 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 :

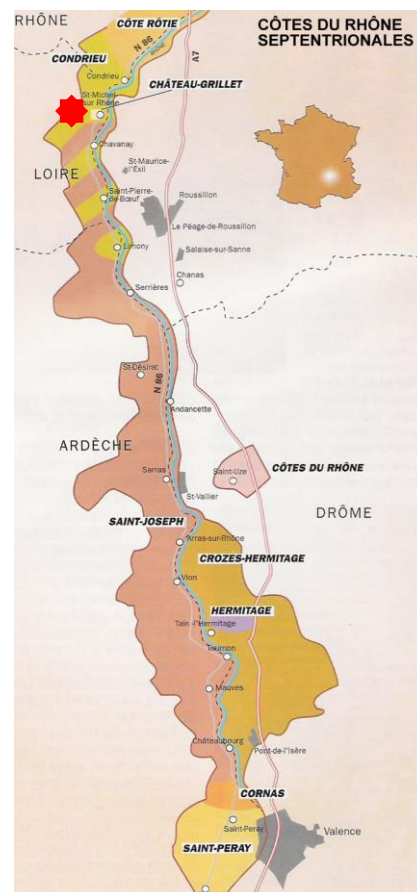
- Réception :** Les grappes sont triées manuellement sur une table vibrante,
- Cuvaison :** Durée 30 jours grappes entières dans un demi muid avec 2 brassages quotidiens, la fermentation à partir des levures indigènes se déroule entre 28 et 30°C.
- Pressurage :** Pressoir pneumatique puis fermentation malolactique.
- Elevage :** Durant 24 mois en une seule barrique neuve, puis filtration tangentielle et mise en bouteille en Octobre 2018.

🕒 La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 12,5 % Alc./Vol.
- Garde :** Vin vinifié pour être bu après 5 à 15 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,



🌟 **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