



🕒 Le Terroir :

- Situation :** Coteaux en terrasses exposés sud-est, de différents lieux-dits à une altitude moyenne 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 :** 97% syrah 3% viognier, rendement 40 hl / ha.
- Taille :** Gobelet sur échelas.
- Culture :** Lutte Raisonnée, Amendement organique, travail du sol. Effeillage, suppression des entre-cœurs.
- Vendanges :** Manuelles à maturité, tri sélectif du raisin directement à la vigne.

🕒 La Cave :

- Réception :** La vendange est égrappée à 50% et mise en cuve pour la macération
- Cuvaison :** Durée 28 jours avec 1 remontage et 1 pigeage quotidien, la fermentation à partir des levures indigènes.
- 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 tangentielle et mise en bouteille en Avril 2019.

🕒 La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 13 % Alc./Vol.
- Garde :** Vin vinifié pour être bu après 4 à 8 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

