

# DOMAINE VERZIER

I Z E R A S - C H A V A N A Y



## AOP Saint-Joseph Rouge MADONE 2019



### Le Terroir :

- Situation :** Hauts de coteaux exposés Sud-Est, à une altitude de 320 m.
- Sol :** Sous-sol granitique, sol sablonneux et léger.
- 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 plus 50 ans d'âge, rendement 35 hl / ha.
- Taille :** Cordon de Royat et Guyot simple, palissage sur fils de fer.
- Culture :** Bio et biodynamique, 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. Effeuilage, suppression des entre-cœurs. Travail mécanique du sol et enherbement 1 rang sur 2.
- Vendanges :** Manuelles à maturité (du 20 au 30 Septembre 2019), tri du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 Kg.

### La Cave :

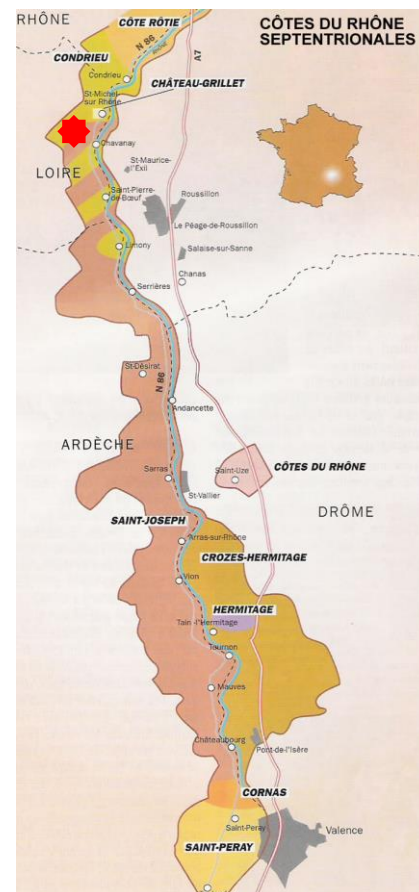
- Réception :** Les raisins sont triés manuellement sur une table vibrante.
- Cuvaison :** 100% grappes entières. Durée entre 25 et 27 jours avec 1 remontage et 1 pigeage quotidien. La fermentation se déroule à partir des levures indigènes entre 28 et 32°C grâce à des cuves thermorégulées.
- Pressurage :** Avec un pressoir pneumatique puis le vin est mis en cuve pour la fermentation malolactique.
- Elevage :** Élevage durant 18 mois en fûts (demi-muids de 500 Litres). Filtration tangentielle et mise en bouteilles en Avril 2021.

### La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 13,5 % Alc. /Vol.
- Garde :** Vin à boire après 4 à 8 ans de garde.
- Aromatique :** Belle complexité aromatique à travers des notes de fruits noirs, de poivre et de réglisse.



*C'est un vin puissant et généreux qui accompagnera petits gibiers et viandes rouges.*



**Domaine VERZIER** 7 LD Izeras - 42410 Chavanay - France

☎ : + 33 (0) 4 74 87 06 36

maxime@vignobles-verzier-chanteperdrix.com

www.vignobles-verzier-chanteperdrix.com