

# DOMAINE VERZIER

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



IGP  
Collines Rhodaniennes  
PREMIERE LUEUR  
2020



## 🕒 Le Terroir :

- Situation :** Coteaux exposés Sud-Ouest, à Seyssuel, à une altitude de 275m. Pente modérée à forte.
- Sol :** Sous-sol de gneiss œillé, sol schisteux et caillouteux, assez léger.
- Climat :** Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs. Pluviométrie régulière les autres saisons (700 à 800 mm par an).
- Cépage :** 100% syrah, vignes de 5 ans d'âge, rendement 30 hl / ha.
- Taille :** Cordon de Royat et 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. Effeillage, suppression des entre-cœurs. Travail mécanique du sol et enherbement 1 rang sur 2.
- Vendanges :** Manuelles à maturité (11 et 23 Septembre 2020), tri du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 Kg.

## 🕒 La Cave :

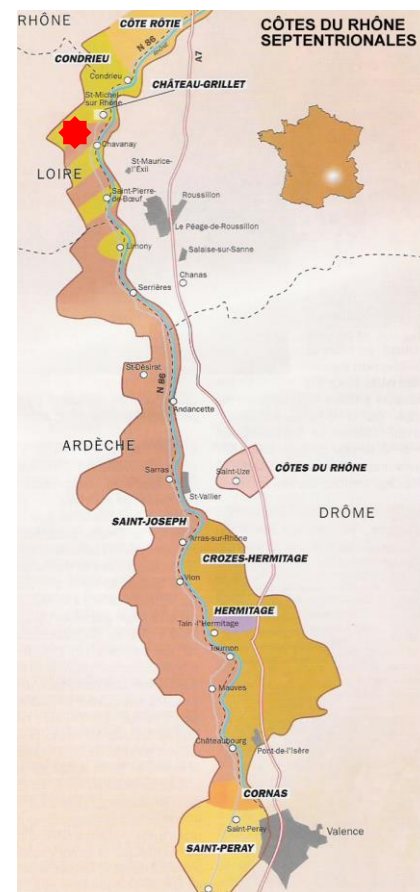
- Réception :** Les raisins sont triés manuellement sur une table vibrante.
- Cuvaison :** 100% grappes entières. Durée 30 jours avec 1 remontage et 1 pigeage quotidien, la fermentation à partir des levures indigènes se déroule entre 28 et 32°C grâce à des cuves thermorégulées.
- Pressurage :** Avec un pressoir pneumatique puis le vin est mis en cuve pour la fermentation malolactique.
- Elevage :** Élevage durant 12 mois en fûts (demi-muids de 500 Litres). Filtration tangentielle et mise en bouteilles en Novembre 2021.

## 🕒 La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 12,5 % Alc./ Vol.
- Garde :** Vin à boire dans les 4 à 7 ans.
- Aromatique :** Cuvée gourmande et profonde aux notes de petits fruits noirs, avec des tanins puissants.



*C'est une cuvée complexe à servir avec une côte de veau, ou une belle entrecôte grillée accompagnée de légumes.*



🌟 **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