



## Le Terroir :

- Situation :** Plateaux exposés Sud-Est, à une altitude de 350m.
- Sol :** Sous-sol granitique, sol sablonneux, assez 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 20 ans d'âge, et jeunes vignes de Saint-Joseph, rendement 40 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, tri du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 Kg.

## La Cave :

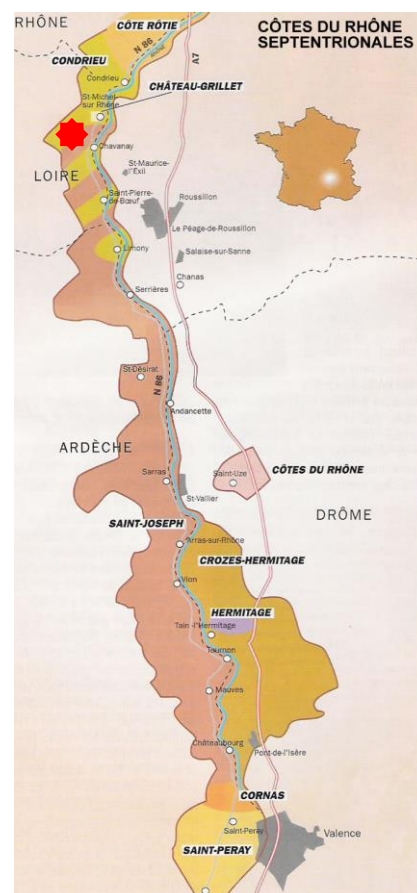
- Réception :** Les raisins sont triés manuellement sur une table vibrante, puis légèrement égrappés.
- Cuvaison :** Durée 19 jours avec 1 remontage et 1 pigeage quotidien, la fermentation à partir des levures indigènes se déroule entre 28 et 32°C grâce à des cuves thermorégulées.
- Pressurage :** Avec un pressoir pneumatique puis le vin est mis en cuve pour la fermentation malolactique.
- Elevage :** Élevage durant 6 mois en fûts (demi-muids de 500 Litres). Filtration tangentielle et mise en bouteille.

## La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 12,5 % Alc./ Vol.
- Garde :** Vin à boire dans les 2 à 4 ans.
- Aromatique :** Cuvée gourmande aux notes de petits fruits rouges et d'épices, avec des tanins souples.



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



**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