



Le Terroir :

Situation : Coteaux exposés Sud-Ouest, à Seyssuel, à une altitude de 275 m.

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 entre 700 et 800mm / an.

Cépage : 100% syrah, vignes de 7 ans d'âge, rendement 35 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 (Septembre 2023), 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 30 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 12 mois en fûts (demi-muids de 500 Litres).
Filtration légère et mise en bouteille.

La Dégustation:

Degré : 13 % Alc. / Vol.

Garde : Vin à boire après 4 à 7 ans de garde.

Arômes : 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 de saison »

