

« *Rouge de garde en finesse, complexe et long en bouche* »



Couleur : rouge

Appellation : IGP Coteaux de l'Ardèche

Cépage : 50 % Syrah, 25 % Grenache, 25 % Cinsault

Âge des vignes : 45 ans

Densité : 4000 pieds/ha

Rendement : 30 hl/ha

Nom de la parcelle : Serre de Bertzy I et V et Serre de Brujas

Type de sol : Serre de Bertzy I et V : parcelle en coteau ; altitude de 117 m à 135 m sol >60% calcaire en décomposition + argile Montmorillonite ; Serre de Brujas – Syrah : parcelle en coteau, altitude de 121 m à 131 m, sol >40 % calcaire + argile Kaolinite

Surface : 4,5 hectares

Mode de culture : culture biologique et biodynamique

Vinification / élevage : vendange égrappée ; fermentation avec levure indigène ; une dynamisation journalière et 2 petits délestages ; cuvaison longue d'environ 40 jours ; élevage de 18 mois : 80% en fût bourguignon et 20% en amphore ; non collé et non filtré

Température de dégustation : entre 14 et 17°C

Dégustation : robe cerise foncée d'une brillance exceptionnelle ; nez très complexe et distingué sur les épices, cuir et sous-bois ; en bouche : belle structure avec des tanins fins et une grande longueur sur la fraîcheur

Plats conseillés : plats en finesse (agneau), gibier (bécasse, chevreuil, lièvre)

Garde : 15 à 20 ans