



Syrah

Terroir « Basalte du Coiron »

Ardèche

Indication Géographique Protégée



Le basalte est une roche unie de lave refroidie, né d'anciennes éruptions volcaniques sur le massif du Coiron. Il offre un terroir de prédilection pour extraire la quintessence de la Syrah en Ardèche.

« Un vin à la belle puissance aromatique entre épices et fruits rouges sur des tanins soyeux. »

L'Express – Juillet 2018

« Né au pied d'une falaise basaltique, ce rouge frais et aromatique présente des saveurs de fruits noirs et d'épices. Bouche structurée, tanins poudrés - 90/100. » La Revue des Vins de France - 2022

*Sélectionné par la cheffe sommelière Scottie Millot le chef Christian TETEDOIE pour le restaurant gastronomique TETEDOIE Lyon (1 *étoile Michelin).*

CEPAGE :

Syrah

TERROIR :

Situé au sud-est de l'Ardèche sur la commune d'Alba la Romaine, c'est un terroir de basalte adossé au massif du Coiron.

Les parcelles sont strictement sélectionnées sur des sols peu profonds avec des rendements limités à 30 / 40 hls par hectare.

VINIFICATION :

La récolte a lieu mi-septembre à pleine maturée du raisin.

La vinification est traditionnelle avec une cuvaison longue d'environ 15 jours ou 3 semaines afin d'extraire une belle structure tannique en conservant leur caractère soyeux.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rouge profond, aux reflets violette. Un nez expressif, aux notes d'épices, de poivre et de muscade. Une bonne attaque en bouche, des tanins présents et structurés, une finale ample. C'est un vin puissant et généreux.

DEGUSTATION :

Excellent sur des grillades ou des cailles, il vous étonnera avec du canard ou sur des fromages corsés.

À servir entre 14° et 16°C.

POTENTIEL DE GARDE :

3 à 5 ans.

Aérer au moins une heure avant la dégustation.

RECOMPENSES :

2020 : 90/100 – La Revue des Vins de France

2018 : 16,5/20 – Dégustation de Jancis Robinson

2018 : Dégustation Forbes – Superlative Value

2017 : Argent – Prix plaisir Bettane & Desseauve 2019

2016 : Prix des Vinalies 2018

VIGNERONS ARDÉCHOIS



107 avenue de Vallon – BP8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : accueil@vignerons-ardechois.com - www.vignerons-ardechois.com