

Terre de Lune - Rouge

2015

Côtes du Rhône

LA DEGUSTATION

Vin à la robe d'une belle couleur violine foncée caractéristique de la Syrah.

Joli nez de petites baies sauvages.

En bouche, on apprécie la fraîcheur minérale et le caractère sauvage de ce vin.

Sa garde sera de 3 à 5 ans.

Il s'apprécie frais et accompagne agréablement les produits d'été, légumes et fromages frais.

L'ÉLEVAGE

Élevé en cuve durant 12 mois.

Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à l'expédition.

LE SOL

Grès calcaire avec 80% de cailloux.



LES CEPAGES

Il est élaboré à partir d'une sélection parcellaire exclusivement composée de :

* **Syrah** (100%)

Ce sont des vignes au faible rendement.

Age moyen des vignes : 20 ans.

LA VINIFICATION

* Vendange et tri manuels.

* Vinification à 28°.

* Macération préfermentaire à froid.

* Cuvaïson 30 jours.

* Levures indigènes

* Vin sans soufre ajouté.

LA SITUATION

Début de plateau en croupe et très venté à 280m.