



🕒 Le Terroir :

- Situation :** Sur les hauts de coteaux exposés sud est, à une altitude de 300 m.
- Sol :** Sous-sol granitique, sol sablonneux.
- 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 25 ans d'âge, rendement 40 hl / ha.
- Taille :** Cordon de Royat et palissage sur fils de fer.
- Culture :** Bio, 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, vendange en vert. Travail mécanique du sol, enherbement 1 rang sur 2.
- Vendanges :** Manuelles à maturité, tri sélectif du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 Kg.

🕒 La Cave :

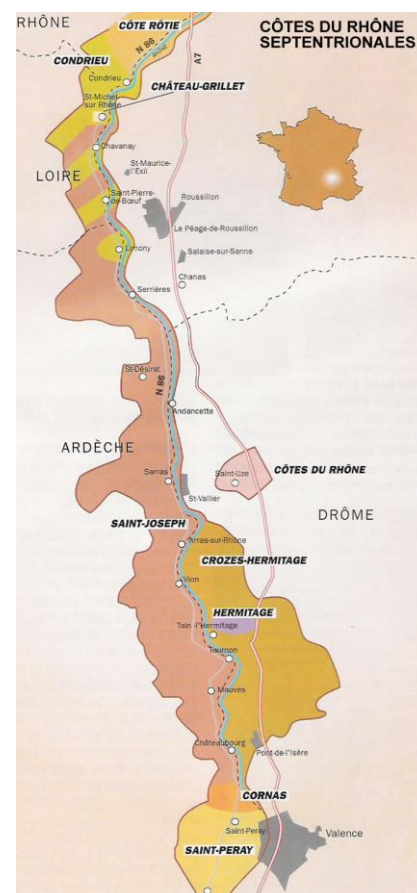
- Réception :** Les grappes sont triées manuellement sur une table vibrante, puis égrappées à 30%
- Cuvaison :** Durée 28 jours avec 1 remontage et 1 pigeage quotidien, la fermentation à partir des levures indigènes se déroule entre 28 et 34°C grâce à des cuves thermo régulées.
- Pressurage :** Pressoir pneumatique puis en fûts pour la fermentation malolactique.
- Elevage :** Elevage durant 12 mois, puis filtration tangentielle et mise en bouteille en octobre 2018.

🕒 La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 13 % Alc. / Vol.
- Garde :** Vin vinifié pour être bu après 3 à 5 ans de garde.
- Aromatique :** Belle palette aromatique de fruits rouges suivie de notes épicées de poivre.



*C'est une cuvée qui accompagne tout un repas
et particulièrement les viandes rouges.*



🌟 **Vignobles VERZIER** 7 LD Izeras - 42410 Chavanay - France

☎ : + 33 (0) 4 74 87 06 36

philippe@vignobles-verzier-chanteperdrix.com

www.vignobles-verzier-chanteperdrix.com