

🕒 Le Terroir :

- Situation :** Haut de coteaux sur la commune d'Ampuis, Lieu-Dit Le Plomb
- Sol :** Sous-sol granitique, sol schisteux, caillouteux, argileux
- Climat :** Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs. Pluviométrie régulière les autres saisons (environ 600 à 700mm)
- Cépage :** 100% Syrah rendement 50 hl / ha.
- Taille :** Cordon de Royat
- Culture :** Lutte Raisonnée, Amendement organique, travail du sol. Effeillage, suppression des entre-cœurs .
- Vendanges :** Manuelles à maturité, tri sélectif du raisin directement à la vigne, transport en remorque.

🕒 La Cave :

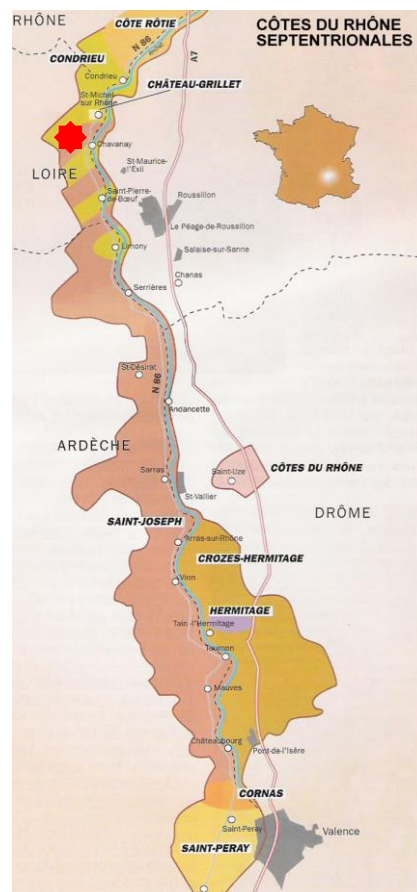
- Réception :** La vendange est égrappée à 50% et mise en cuve Inox pour la macération
- Cuvaison :** Durée 14 jours avec 2 remontages quotidiens, fermentation à partir des levures indigènes.
- Pressurage :** Pressoir pneumatique puis mise en cuve pour la fermentation malolactique.
- Elevage :** Elevage durant 6 mois en cuve, Filtration tangentielle et mise en bouteille en Avril 2019.

🕒 La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 13 % Alc./ Vol.
- Garde :** Vin vinifié pour être bu dans les 2 à 4 ans.
- Aromatique :** Cuvée gourmande aux notes de petits fruits rouges et d'épices, sur des tanins souples.



C'est une cuvée à servir sur de la charcuterie de pays, de belles grillades ou des viandes en sauces



🌟 **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