**FICHE TECHNIQUE VIN DE PAYS SYRAH Cuvée Vilain Petit canard**

Terroir : sableux granitique, en plateaux, sur la commune de St Michel sur Rhône.

Elaboration :

Densité de plantation : 5 000 pieds ha

Rendement : 45 Hl/ha

Production : 2 000 bouteilles/an

Age des vignes : 15 ans et 40 ans

Cépage : Syrah 100%

* Vinification :

Cuvaison d’une quinzaine de jours. Egrappage total.

Elevage : en cuve pendant 8 mois puis mise en bouteille

Dégustation et consommation :

*Nez très intense, arômes de fruits rouges : cerise, mûre. Petit côté poivré typique de la Syrah. Très beau fruité. Avec un barbecue, servi un petit peu frais ou sur un plateau de charcuterie-fromage, une omelette entre potes…*

 