



Vin de Pays
Syrah



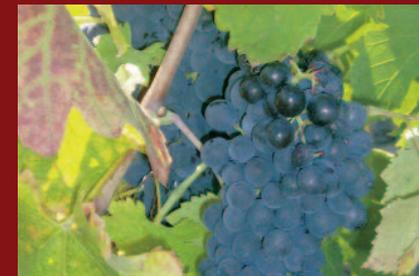
Caractéristiques

Ce vin de cépage rouge à la robe rouge intense développe des arômes fruités. Les tanins y sont présents mais soyeux.

Le vin, les plats

Ce vin se gardera environ 3 ans et se dégustera à une température d'environ 12-14 degrés.

Il accompagnera à merveille des viandes grillées.



Terroir

Sol : sableux, terrain léger.

Exposition : en plaine.

Âge moyen des vignes : 25 ans.

Rendement : environ 50 hl/ha.

Cépage : Syrah.

Pratiques culturelles

Mode de culture : traditionnel car entièrement manuel.

Pas de traitement systématique, mais seulement lorsque l'observation sur le terrain l'impose.

Maîtrise des rendements :

Juillet-août : vendange verte. Effeuvillage.

Fermentation : en cuve inox pendant 15 jours.

Élevage : en fûts pendant 12 mois. Maîtrise des températures et de l'hygrométrie.

www.andreperret.com

DOMAINE ANDRÉ PERRET – 17, RD 1086 – VERLIEU – 42410 CHAVANAY – FRANCE
Tél. 33 (0)4 74 87 24 74 – Fax 33 (0)4 74 87 05 26 – andre.perret@terre-net.fr