

MONTE-CANON

— SYRAH-VIOGNIER —

La syrah & le viognier sont les cépages emblématiques des appellations des Côtes du Rhône septentrionales qui commence à 60 km au sud de Lachassagne.

Ces deux cépages sont plus tardifs que ceux traditionnellement implantés en Beaujolais et se trouvent en limite Nord de leurs zones de culture.



CONDITIONS DE PRODUCTION & TERROIR

VIGNE : argilo-calcaire du bajocien, altitude 280 m, exposition : est/sud-est, très forte pente.

SYRAH : 8000 pieds /ha, année de plantation : 2002, taille : cordon de Royat simple, palissée, conduite en culture raisonnée, enherbement permanent, rendement 35 hl/ha.

VIOGNIER : 8000 pieds /ha, année de plantation : 2003, taille : guyot simple, palissée, conduite en culture raisonnée, enherbement permanent, rendement 35 hl/ha.

SYRAH : vendange manuelle, éraflage 100%, rosé de macération 8 heures après pré-fermentaire à froid sans sulfitage. Fermentation en cuve inox thermo régulée. Elevage sur lies fines.

VIOGNIER : vendange manuelle, pressurage doux, débourbage, vinification basse température cherchant à préserver le caractère aromatique du cépage, fermentation en cuve inox thermo régulée. Elevage sur lies fines.



DÉGUSTATION

La Syrah, apportant finesse, élégance et complexité, s'allie au Viognier pour donner un vin rosé aux notes fruitées et gourmandes. Belle robe rose perle. Nez de fruits rouges abricotés et miel. Bouche fraîche et gourmande.



ACCORDS METS & VINS

Apéritif, barbecue, salade & dessert fruité.

