

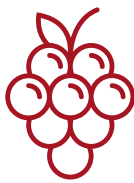
MONTE-CANON

SYRAH

La syrah est historiquement le cépage emblématique des appellations des Côtes du Rhône septentrionales (dont Côte Rôtie) qui commence à 60 km au sud de Lachassagne.

Il est plus tardif que les cépages traditionnellement implantés en Beaujolais et se trouve en limite nord de sa zone de culture.

CONDITIONS DE PRODUCTION & TERROIR



VIGNE : sol argilo-calcaire du bajocien, altitude 280 m, exposition : est/sud-est, forte pente, 8000 pieds /ha, année de plantation : 2002, taille en cordon de Royat simple, palissée, conduite en culture raisonnée, enherbement permanent, rendement 35 hl/ha.

VINIFICATION / ÉLEVAGE : vendange manuelle, éraflage 100%, macération pré fermentaire à froid sans sulfitage 3 jours, macération totale sous marc 18 jours. Entonnage pièces bourguignonnes 2 vins. Fermentation malolactique. Elevage en fûts de chêne.



DÉGUSTATION

Elevée environ douze mois en pièces, la Syrah trouve sur notre terroir une expression originale privilégiant un style aromatique et aérien sans les densités tanniques si souvent rencontrées avec ce cépage. La vinification et l'élevage cherchent à préserver l'élégance, la finesse et la complexité aromatique que révèle le passage en bois sans le dominer. Agréable dès maintenant, vous pouvez le boire sur le fruit et ses arômes de jeunesse (coulis de mûres, cassis) ou le conserver en cave plusieurs années.

ACCORDS METS & VINS



Magret de canard, terrines, lasagnes, gibiers, desserts au chocolat.

