

Syrah

IGP Ardèche Rouge 2019

13,5 % vol.

Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
Tel.: +33(0)4 75 52 75 36
Email : contact@masdintras.fr
www.masdintras.fr



Cépage

Syrah 100%



Vignoble

Surface : 1,4 Ha

Densité de plantation : 4000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 40 ans

Rendement moyen : 35 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire (gravette), orientation Sud-est



Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009. Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitements à base de cuivre, soufre, et d'adjuvants d'origines végétales. Ebourgeonnage manuel. Effeillage léger.



Vinification

Récolte mécanique. Egrappage. Macération traditionnelle avec remontages durant 2 semaines puis immersion du chapeau de marc durant 2 semaines avant décuvage. Fermentations spontanées. Elevé 9 mois en fût de chêne puis 12 mois en cuve béton.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.
Pas de filtration ni de stabilisants.
SO2 total <50 mg/L



Dégustation



16 et 18°C maximum



Ce vin a une belle structure et se gardera 10 ans. Son bouquet fumé évoque la myrtille, la fraise et le chocolat.



Puissant et riche, mais rond et souple en bouche., il sera excellent sur un civet de sanglier.



Garde

12°C à 14°C

2 à 6 ans et plus.

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

