

Syrah de Sarailler

IGP Ardèche Rouge 2023

Mas d'intras

12,5 % vol.

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : contact@masdintras.fr

www.masdintras.fr



Cépage

Syrah 100%



Vignoble

Surface : 0,8 Ha

Densité de plantation : 4000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 10 ans

Rendement moyen : 60 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-calcaire (gravette),



Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009 et en Biodynamie certifié par Demeter depuis 2023.

Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitement à base de cuivre, soufre, et décoctions ou tisanes à base de plantes sèches (ortie, prêle et écorce de chêne). Épamprage et ébourgeonnage manuel.

Passages biodynamiques sur la saison : 500, Prêle de Pâques, 500P, 501.



Vinification

Récolte manuelle. Égrappé. Fermentations alcooliques spontanées.

Fermentation malolactique. Macération traditionnelle avec remontage pendant 5 jours. Elevé en cuve béton durant 6 mois.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.

Filtration tangentielle, pas de stabilisants.

Sans sulfites ajoutés.



Dégustation



14°C maximum



D'un rouge intense, ce vin exalte des arômes de framboise, myrtille, groseille et fraise des bois. Bouche aux tanins délicats et charpentés. Millésime jeune et fringant à la matière souple.



A déguster sur des grillades, des charcuteries ou des préparations épicées.



Garde

12°C à 14°C

1 à 3 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

