



Syrah des Collines (Igp Syrah)

- ✓ **Le vigneron** : Famille Grangier
- ✓ **Production annuelle moyenne** : 6000 btles
- ✓ **Degré Alcoolique** : 12%/vol
- ✓ **Disponible en** : 75cl, bib 5 L et 10 L
- ✓ **Cépage(s)** : Syrah.
- ✓ **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond.
Roche mère granitique.
- ✓ **Rendement** : 80 hl/ha
- ✓ **Age des vignes** : 10 ans
- ✓ **Vendange** : manuelle

Vinification:

Le raisin après avoir été récolté manuellement est égrappé à 100%. Fermentation alcoolique en cuve inox pendant une quinzaine de jours avec le contrôle des températures avant le pressurage. Piégeage et remontage régulier.

Elevage:

élevé en cuve inox pendant 6 mois, filtration légère avant mise en bouteille.
« Le Savarin rouge présente des notes florales et fruitées en particulier du cassis mûr, c'est un vin fruité, fin, légèrement tannique »

Tenue et conservation

Il peut se boire dès maintenant et peut se garder durant deux ans.

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 10° C

Il accompagnera les viandes, la charcuterie, les fromages.



Le MOT DU VIGNERON :
« Un vin rouge de plaisir »