IGP COLLINES RHODANIENNES " SYRAH " 2023 DOMAINE MOUTON PÈRE ET FILS

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Septentrional
Cépage(s) :	100% syrah



Note de dégustation :

Robe soutenue de couleur pourpre, brillante et limpide. Présence de quelques reflets violacés.
Le nez est typé et complexe, il évoque des notes florales, boisées (violette, santal) et fruitées (cassis, mûre, cerises, framboises). Un soupçon d'épices (muscade) ainsi qu'une touche fumée complètent ce panel d'arômes caractéristiques de la syrah. En bouche, c'est un vin moyennement puissant, possédant des tanins fins et fondus. Une belle souplesse avec de la

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Idéal avec un mix de viandes grillées, allant des volailles et porc marinés, aux brochettes de bœuf et côtes d'agneaux aux herbes. Il ne craint pas un bon beurre d'ail ! Il pourrait aussi convenir sur un repas mexicain, un couscous ou un tajine.

Commentaires du sommelier :

Le domaine Mouton est une exploitation familiale de père en fils (André, puis Jean Claude et aujourd'hui Bryan Mouton). Des vrais passionnés, amoureux de leurs terroirs rhodaniens. Sur ces coteaux granitiques, leurs vignes de syrah seront d'abord récoltées à la main. Après une vinification traditionnelle en modérant l'extraction, l'élevage se passe pour 30% en fûts et 70% en cuve inox. Il dure 18 mois. Le résultat est une séduisante bouteille, un vin ouvert et souple dès la jeunesse. Il est typé mais accessible à de très nombreux palais.

Puissance