La Cave des Sommeliers

VIN DE FRANCE " SYRAH VISSANTE "
2025 D. LOUIS CHEZE

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



Note de dégustation :

Belle robe pourpre soutenue. Nez typé Syrah avec des arômes de fruits noirs (cassis, mûres), d'épices (poivre, girofle), de violette et de cuir. En bouche, c'est un vin de concentration et de puissance moyenne, bien équilibré et possédant une belle trame tannique.

Température de service :	Entre 15 et 16 C°
Potentiel de garde :	5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Idéal avec des viandes grillées (porc mariné au barbecue, brochettes grillées).

Commentaires du sommelier :

C'est une cuvée de découverte de la Syrah Rhodanienne, avec son fruité et ses arômes épicés, travaillée avec la même rigueur depuis 1984. Issu de jeunes vignes de Syrah plantées sur un terroir granitique, le raisins sont récoltés à la mains. Egrappage total puis fermentation alcoolique en cuves et fermentation malolactique en fûts. L'élevage a lieu en partie en fûts de 3 à 4 vins pendant 6 mois et en cuve inox pour l'autre partie. Abordable dès ses premières années, nous suggérons une aération de deux heures avant dégustation.

Puissance