" SIXTUS " IGP PAYS DES COLLINES RHODANIENNES ROUGE 2024 D. LOUIS CHEZE

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

Note de dégustation :

Robe intense à reflets violacés. L'aromatique est typée dans un registre de fruits noirs (mûres, sureaux, cerises) et finement boisée, grillée et épicée (poivre, muscade).
Quelques touches florales (violettes) complètent agréablement l'ensemble. En bouche, ce vin est de style corsé, avec des tannins fins et présents dans la jeunesse. Il possède cependant une chaire et un jus gourmand, qui assouplissent la structure et le rendent plaisant et accessible dès les

Température de service :	Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde :	10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Agneau et boeuf grillé, fromage au poivre et herbes

Commentaires du sommelier :

Seyssuel possède un vignoble parmi les plus anciens de France. Les romains s'y étaient installés et y cultivaient la vigne il y a fort longtemps. Les grands auteurs romains et grecs, de Pline l'ancien à Plutarque en passant par le poète Martial, ont évoqué dans leurs écrits, le vin de Vienne. Depuis quelques années, ces vignobles presque disparus suite à la crise du phylloxéra, connaissent une renaissance grâce à une poignée de vignerons locaux, courageux et passionnés par leur terroir. Les conditions sont similaires à celle de Côte Rôtie avec un sol peu profond, composé essentiellement de schistes sur des coteaux pentus plongeant vers le Rhône. C'est là, à Seyssuel, avec ses 700 mètres de largeur, que la vallée est la plus étroite. Cet encaissement si particulier favorise une amplification

Puissance