



## LUEURS

### Vin en Conversion Biologique IGP Puy-de-Dôme Rouge



**CÉPAGES** : Syrah 93 % et viognier 7 %.

**TERROIR** : argilo calcaire, sable.

**VENDANGES** : mécanique en même temps pour les 2 cépages

**VINIFICATION** : éraflage à 100%, macération pré fermentaire à froid, levures indigènes, légers remontages, 4 semaines de cuvaison, quelques délestages. Vinification sans soufre.

**ELEVAGE** : 9 mois en foudre

**DÉGUSTATION**: joli vin aux arômes de petits fruits rouges bien mûrs (framboise), d'épices et de violette, tanins fins et soyeux, belle longueur en bouche.

**ACCORDS** : Accompagnera à merveille un filet de bœuf, du gibier en sauce.

**GARDE** : A boire dans les 8 ans autour de 16°

