



## Cuvée LE SANG DES VOLCANS

IGP Puy-de-Dôme Rouge



**CÉPAGE** : syrah 100%

**TERROIR** : sol constitué par une coulée basaltique, cendres volcaniques sur sol argilo-calcaire

**VENDANGES** : manuelles avec tri sévère à la vigne

**VINIFICATION** : éraflage à 100%, macération pré fermentaire à froid, levures indigènes, légers remontages, 3 semaines de cuvaision, quelques délestages. Vinification sans soufre

**ÉLEVAGE** : 9 mois en barriques de chêne et amphores en terre cuite ; puis assemblage à la fin de l'élevage

**DÉGUSTATION** : joli vin aux arômes de fruits rouges bien mûrs, très soyeux, tanins fins, belle longueur en bouche.

**ACCORDS** : Accompagnera à merveille une belle côte de bœuf.

**GARDE** : A boire dans les 6 ans autour de 16°