



LE SANG DES VOLCANS

Vin Biologique

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 cuvaison, 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°