# BOURRASSOL (parcellaire)

Vin Biologique

IGP Puy-de-Dôme




CÉPAGE : syrah 100 %

TERROIR : argilo calcaire et basalte. Lieu-dit Bourrassol.

VENDANGE : manuelle

VINIFICATION : en amphore. Éraflage à 100%, macération pré fermentaire à froid, levures indigènes, cuvaison lente et précise pendant 3 semaines. Quelques délestages, légers remontages. Vinification sans soufre

ÉLEVAGE : 9 mois amphore terre cuite

DÉGUSTATION : épices, poivre, fruits noirs (mûre, myrtille, cassis). Bouche ronde et ample

ACCORDS : fromages affinés, gibier, viande rouge

GARDE : A boire dans les 8 ans autour de 14°

Cave Benoit MONTEL – 6 rue Henri Goudier 63200 RIOM – 06 32 00 81 05
benoit-montel@orange.fr