La Faille

IGP Puy-de-Dôme Rouge



CÉPAGE : 100 % syrah

TERROIR : sols de graves

VENDANGE : mécanique

VINIFICATION : éraflage à 100%, macération pré-fermentaire à froid, levures indigènes, cuvaison 8 jours pour garder la fraîcheur. Quelques délestages, légers remontages. Vinification sans soufre.

ÉLEVAGE : 9 mois en barriques de chêne enterrée à 4 m de profondeur.

DÉGUSTATION : vin sans sulfites ajoutés, rond, velouté, tannins soyeux, très fruité.

ACCORDS : charcuteries, viandes blanches

GARDE : A boire dans les 3 ans autour de 15°.

Cave Benoit MONTEL – 6 rue Henri Goudier 63200 RIOM – 06 32 00 81 05

benoit-montel@orange.fr