LE SANG DES VOLCANS II

IGP Puy-de-Dôme Rouge



CÉPAGE : petite syrah 100%

TERROIR : argilo calcaire

VENDANGE : mécanique

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 noirs, 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°

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