



DOMAINE
VALLET

RITOU SYRAH



Vin de France Rouge



Syrah 100% - vendanges manuelles

Situation géographique : sur les communes de Peyraud, Serrières et Limony.

Rendement : 40 à 45hl/ha

Densité : 7000 p/ha

Sol : pour 50% sur galets roulés et alluvions sur les bords du Rhône, l'autre partie sur granite à plus de 300 m d'altitude

Age des vignes : 10 ans

Eraflé à 100 %

Fermentation alcoolique et macération en cuves thermo-régulées pendant 15 jours en cuves closes.

Remontages matin et soir.

Elevage en totalité en cuve pendant 6 mois.



Caractéristiques gustatives :

Visuel : Robe à reflets violets.

Nez : Arômes de fruits mûrs et cassis.

Bouche : fraîche et franche.

Disponible en 75 cl



Potentiel de garde : 3 ans



A servir entre 16 ° et 18 °



Tajine d'agneau,

Assiette de Charcuterie