



🕒 Le Terroir :

- Situation :** Sur les hauts de coteaux exposés sud est, à une altitude de 300 m.
- Sol :** Sous-sol granitique, sol sablonneux.
- Climat :** Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs. Pluviométrie régulière les autres saisons (600 à 700mm)
- Cépage :** 100% syrah, vignes de 45 à 50 ans d'âge, rendement 35 hl / ha.
- Taille :** Guillot simple et Cordon de Royat, palissage sur fils de fer.
- Culture :** Bio, amendement organique à base de fumier de bovin, traitement aux tisanes de plantes, aux préparations biodynamiques, au soufre et à la bouillie bordelaise afin de respecter l'équilibre de la vigne et du sol. Effeillage, suppression des entre-cœurs, vendange en vert. Travail mécanique du sol avec un enherbement 1 rang sur 2.
- Vendanges :** Manuelles à maturité, tri sélectif du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 Kg.

🕒 La Cave :

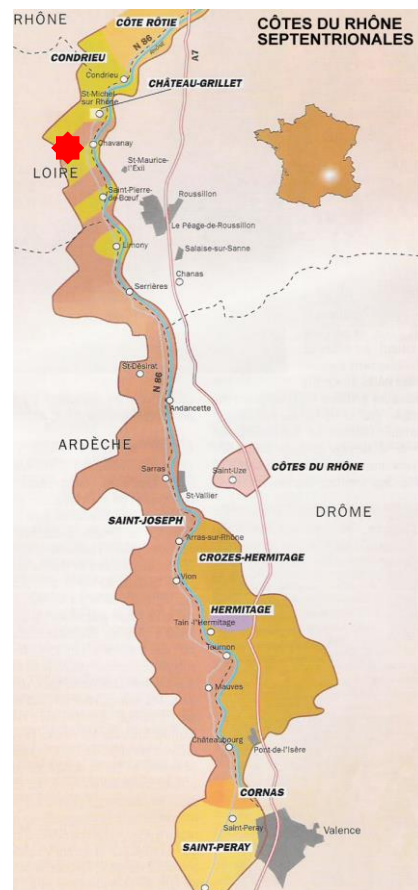
- Réception :** Les grappes sont triées manuellement sur une table vibrante, puis égrappées à 30%
- Cuvaison :** Durée 25 jours avec 1 remontage et 1 pigeage quotidien, la fermentation à partir des levures indigènes se déroule entre 28 et 34°C grâce à des cuves thermo régulées.
- Pressurage :** Pressoir pneumatique puis mise en fûts pour la fermentation malolactique.
- Elevage :** 18 mois en Demi muids de 500 l (âgés de 0 à 7 ans), puis filtration légère sur plaque de cellulose et mise en bouteille en Avril 2018

🕒 La Dégustation :

- Degré d'alcool :** 12,5 % Alc. /Vol.
- Garde :** Vin vinifié pour être bu après 5 à 8 ans de garde.
- Aromatique :** Belle complexité aromatique à travers des notes de fruits noirs, de poivre et de réglisse.



*C'est un vin puissant et généreux qui accompagnera
petits gibiers et viandes rouges.*



🌟 **Vignobles VERZIER** 7 LD Izeras - 42410 Chavanay - France

☎ : + 33 (0) 4 74 87 06 36

philippe@vignobles-verzier-chanteperdrix.com
www.vignobles-verzier-chanteperdrix.com