



VIGNOBLES CHIRAT

125 Rue du Piaton 42410 SAINT MICHEL SUR RHONE

Tel 04 74 56 68 92 / Fax 04 74 56 85 26

Email : chirat.g@free.fr

www.vignobles-chirat.com

Les Chirats

Syrah Viognier

Ce vin n'a subi ni filtration ni collage. Il peut présenter un léger dépôt.

Cépage : 90% Syrah et 10% Viognier

Millésime : 2018

Terroir Granitique et argileux

Mode De culture : culture raisonné avec le label HVE

Age des Vignes : environ 20 ans

Lieu dit : Le piaton, sous l'église, l'arnaude et la bourdonnerie

À ST MICHEL SUR RHONE

Vendange 100% manuelle

Température de service : 17° C

Garde : de 3 à 5 ans.

Vinification :

- ✚ Egrappage a 100%
- ✚ Macération et fermentation alcoolique et malo-lactique naturel en cuve inox pendant 15 jours en cuve avec remontage régulier sous chapeau immergé
- ✚ Décuvage et pressurage à chaud après la macération
- ✚ Elevage durant 7 mois cuve inox
- ✚ mise en bouteille

Dégustation :

Vin de couleur rouge rubis avec reflets violacés.

Premier nez très expressif puis des arômes fruits rouges macéré et épices apparaissent. La bouche est soyeuse et tout en finesse avec des notes de fruit rouge tel que la fraise et le cassis les notes de poivre et une petite notes de boisé arrivent en fin de bouche. Vin de plaisir par excellence, il se boit sur sa jeunesse pour profiter au mieux du fruit

Accord mets et vins :

- ✚ Côte de bœuf
- ✚ Pizza
- ✚ Assiette de Charcuterie
- ✚ grillades au barbecue
- ✚ Fromages
- ✚ tarte aux fruits rouges

