

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



Or Piste *Syrah*

Cépage : 100 % Syrah

Terroir : Vignes situés en Or Piste de l'appellation SAINT JOSEPH :
Granit à biotite et du velay

Age des Vignes : 20ans

Mode De culture : culture raisonnée avec le label HVE

Millésime : 2018

Vendange 100 % manuelle

Garde : 10 ans

Vinification à l'ancienne suivant la méthode de vinification de
Benoît et George CHIRAT

Vinification :

- ✚ 100% Vendange entière foulée
- ✚ Macération et fermentation alcoolique naturelle pendant 25 jours en cuve inox avec remontage régulier sous chapeau immergé
- ✚ Décuvage et pressurage et entonnage à chaud après la macération
- ✚ Elevage durant 12 mois en fût 400 litres (aucun fûts neufs)
- ✚ Fermentation Malo-lactique en fût.
- ✚ Filtration tangentielle et mise en bouteille.

Dégustation

Nez scintillant sur des notes lardées fumées mêlées à des touches d'âtre de cheminée et d'épices.

Bouche fraîche et digeste sur un fruit croquant. Empreinte de finesse

Vin de total plaisir, la cuvée Or piste syrah est une version gourmande, vive et enjouée de la syrah septentrionale. Aérienne, ludique, concentrée et digeste elle exprime la violette à plein, les épices, le poivre sichuan, le lardé fumé. Une cuvée à croquer d'un trait ! Elle est parfaite pour les beaux jours, les grillades et les tablées amicales

Accord mets et vins :

- ✚ Côte de bœuf
- ✚ Tapenade d'olive
- ✚ Caille grillées
- ✚ Boudin noir
- ✚ magrets de canard

