

Vin De Pays des Collines Rhodaniennes
« De Mirbaudie »

Fiche Technique

Ce vin 100% Syrah, issu de vignes plantées sur le plateau jouxtant l'appellation Condrieu, s'ouvre sur un nez de fruits rouges, de cassis et de poivre. Friand en bouche, ses tanins veloutés et fondus mettent en valeur ses saveurs de fruits rouges, d'épices et un accent toasté très agréable.

APPELLATION	Vin De Pays des Collines Rhodaniennes
PORTE GREFFE	3309
CEPAGE	100 % SYRAH
AGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
VIGNOBLE	Situé à Condrieu sur plateau jouxtant l'appellation.
DENSITE DE PLANTATION	5 000 pieds/hectare
PRODUCTION ANNUELLE	10 000 bouteilles
TAILLE	Cordon de Royat
RECOLTE	Manuelle, à maturité complète en caissettes.
VINIFICATION	Vendange éraflée, vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaison longue de 2 à 3 semaines.
ELEVAGE	En cuve inox 6 mois.
VIEILLISSEMENT	A déguster sur sa jeunesse.