

## « *Sainte-Agathe* »

### Fiche Technique

*Ce vin, issu de vieilles vignes de syrah plantées sur l'aire d'appellation Condrieu, offre un nez très profond, sur les fruits rouges et des notes épicées.*

*La bouche est ample, charnue en attaque. Des notes poivrées et une belle acidité de structure en font un vin de belle facture.*

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>APPELLATION</b>           | Côtes du Rhône   |
| <b>PORTE GREFFE</b>          | 3309   |
| <b>CEPAGE</b>                | 100 % SYRAH  |
| <b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>  | 40 ans   |
| <b>VIGNOBLES</b>             | En terrasses exposées sud, sud-est sur sol granitique en décomposition.<br>Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques. |
| <b>DENSITE DE PLANTATION</b> | 7 000 pieds/hectare  |
| <b>PRODUCTION ANNUELLE</b>   | 6 000 bouteilles   |
| <b>TAILLE</b>                | Guyot simple et cordon de Royat.   |
| <b>RECOLTE</b>               | Manuelle, à maturité complète en caissettes.   |
| <b>VINIFICATION</b>          | Vendange éraflée, vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaison longue de 2 à 3 semaines.   |
| <b>ELEVAGE</b>               | Un an en barriques (sans bois neuf).   |
| <b>VIEILLISSEMENT</b>        | A déguster entre 2 et 10 ans.  |