

“Le Faucon Crécerelle, un petit rapace volant et nichant dans les toits du domaine dès le début de l’année, il trouve son bonheur et sa nourriture avec les haies, l’étang et la biodiversité dans nos vignes”



LA PARADE DES FAUCONS



Syrah
Millésime 2022
Vin de France

Vignoble : Terroir de granite rose à 300m d'altitude sur les commune de Taluyers. Vignes conduites en Agriculture Biologique et en Biodynamie. Vendange manuelle avec un tri à la parcelle.

Vinification : Les raisins sont égrappé et encuvé en cuve béton. La fermentation alcoolique est faite avec les levures indigènes . Vinification sans intrant. Macération de 15 jours avec remontage et pigeage quotidien.

Elevage : 12 mois d'élevage en fût de chêne français de 5 à 10 vins. Une fois le vin abouti et équilibré, le vin est filtré.

Mise en bouteille : octobre 2023

Alcool : 13 ° | Température de service : 16°

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis soutenue. Un nez puissant, à la fois épicé avec des notes de violette, champêtres, fumées, griotte. Un véritable concentré de fruits très mûrs avec une belle fraîcheur. Il surprend par sa rondeur et sa gourmandise.



ACCORDS METS & VINS

Magret de canard au miel et vinaigre de framboise, tartare de boeuf épicé, pot au feu, agneau avec une poêlé de shitaké

