

“Le Faucons crécerelle, un rapace nichant autour de nos bâtiments. Volant autour de notre domaine et nos parcelles, on l'observe tous les ans d'avril à juillet.”

LA PARADE DES FAUCONS



Syrah Millésime 2024 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.

Vinification : Les raisins sont égrappés et encuvé en cuve béton. La fermentation alcoolique est faite avec les levures indigènes. Vinification sans intrant. Macération de 15 jours avec une extraction des tannins douce.

Elevage : 10 mois d'élevage en fût de chêne de 3 à 5 vins.

Mise en bouteille : juillet 2025

Alcool : 12 ° | Température de service : 16° | So2 total: 45 mg/L

NOTES DE DÉGUSTATION

Grenat soutenue avec des reflets violines. Un nez puissant, à la fois épicé avec des notes fumées, de fruits noirs et poivrées. Un véritable concentré de fruits très mûrs avec une belle fraîcheur. Il surprend par sa gourmandise, sa fraîcheur et ses tannins souples et fondus.

ACCORDS METS & VINS

Risotto au chorizo doux, boeuf braisé aux carottes et romarin, fourme d'Ambert

