

"Le Faucons crécerelle, un rapace nichant autour de nos batiments. Volant autour de notre domaine et nod 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 communes 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 soutenu avec des reflets violines. Un nez puissant, à la fois épice 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

