



LA TRUFFIERE 2015

TERROIR

Terrasses d'alluvions anciennes d'origine pliocène constituées de galets et d'éboulis sur support argilo-calcaire. Coteau très calcaire exposition sud.

VENDANGES

Mi-septembre, à pleine maturité des raisins sur nos plus vieilles vignes de syrah.

ASSEMBLAGE

30.000 bouteilles : 100 % SYRAH . Rendements de 37 hl/ha.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec égrappage total de la vendange.

Fermentation en cuve béton avec contrôle des températures.

Cuaison 30 jours.

Mise en fûts de chêne de Haute Futaie de 228 litres fin décembre.

Elevage en barriques de 12 mois. Mise en bouteille février 2017.

DEGUSTATION

Ce vin présente une robe de couleur grenat aux reflets noirs.

Le nez est racé, tendu et complexe.

On y trouve des arômes dominants de fruits rouges et de cerise noire.

En bouche nous trouvons des tanins soyeux, souples, élégants mais bien présents.

Ce vin est riche, harmonieux avec une belle persistance en bouche.

Bon potentiel de garde. Date de consommation conseillée : 2018 à 2023.

Accords mets et vin : gibiers à poil, chevreuil, canard, rognons de veau en sauce,...

Récompenses

Médaille d'or au concours des Vignerons Indépendants 2017

Médaille de bronze au concours d'Orange 2017

Silver at DECANTER 2017 (90)