

# Vin de Pays de la Drôme

## « *Prestige* » 2014



### CEPAGE:

Syrah « vieilles vignes de plus de 60ans »

### SOL:

Sableux sur les collines de Triors.

### VINIFICATION:

La vendange en partie égrappée, est vinifiée dans des cuves fermées inox. Deux fois par jour, un remontage assure une bonne extraction. La température varie entre 26 et 35 °C. la macération dure entre 18 et 21 jours.

### ELEVAGE:

18 mois en fût de chêne. Plusieurs soutirages permettent une clarification lente et naturelle.

### ACCORDS METS ET VINS:

Viandes Rouge, gibiers et fromages.

**DOMAINE DU CHÂTEAU VIEUX**  
**FABRICE ROUSSET - 26750 TRIORS**

TEL +33 (0) 4 75 45 31 65

E-mail : [info@domainechateauvieux.fr](mailto:info@domainechateauvieux.fr)

Site web : [www.domainechateauvieux.fr](http://www.domainechateauvieux.fr)