

Vin de Pays de la Drôme

« Prestige »



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:

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

ACCORDS METS ET VINS:

Viandes Rouge, gibiers et fromages.

DOMAINE DU CHATEAU VIEUX
FABRICE ROUSSET - 26750 TRIORS

TEL +33 (0) 4 75 45 31 65

E-mail : info@domainechateauvieux.fr

Site web : www.domainechateauvieux.fr