

VOL AU DESSUS D'UN NID DE SYRAH

IGP Cévennes – Rouge

« Vol au-dessus d'un Nid de Syrah » est une cuvée de 1800 bouteilles, autrement dit un vin à part. Des sélections parcellaires spécifiquement choisies sont menées en agriculture biologique. Plus encore, cette cuvée se compose des joyaux de notre univers bio.

Le nom « Vol au-dessus d'un Nid de Syrah » entend simplement faire référence non seulement au titre du film universellement connu mais également au message que celui-ci communique : la folie des systèmes convenus peut s'effacer au profit de la richesse, du cœur et du travail des femmes et des hommes sincères et généreux.



Géologie du sol : Argilo calcaire

Encépagement : Syrah

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage.

Les fermentations se déroulent en cuve thermo régulées



Elevage : en cuve inox.

TAV : 13,5% vol

Rendements : 50 Hl/ha



Aspect visuel :

Robe rouge étincelante, reflets violines.

Aspect olfactif :

Intense arômes de fruits rouges des bois.

Aspect gustatif :

Bouche fraîche et veloutée, arômes de groseilles confites.



Accords mets et vins :

Desserts au chocolat, volaille mariné à la crème



Température de service : 14-16°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.