

# SYRAH 2022 ROUGE

PASCAL MARTHOURET



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

[https://boutique.gueuleton.fr/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02273-1-1.png](https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02273-1-1.png)

Puissant, frais et fruité sont les caractéristiques principales de ce vin typique de la région rhodanienne. Avec ses notes de fruits noirs, de réglisse et de poivre, ce vin saura vous séduire par sa complexité aromatique.

## Accords mets et vins

Cette syrah accompagnera parfaitement un pavé de bœuf sauce au poivre, ou plus généralement une viande de bœuf grillée.

Accord végétarien : Tian de légumes aux épices .

## Détails

**Domaine** : Pascal Marthouret

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2022

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Syrah

**Région** : Vallée du Rhône

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : IGP Des Collines Rhodaniennes

**Nom du Vigneron** : Pascal Marthouret

## Caractéristiques

**Terroir** : sol granitique

**Cépage** : 100% Syrah

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Vigne sur les communes de Charnas et Félines, conduites sur palissage. Le travail du sol se fait mécaniquement, les travaux en vert ainsi que les vandanges se font manuellement.

**Vinification** : La Macération et la fermentation se font en cuve inox, le vin est ensuite mis en fût pour sa fermentation malolactique

**Elevage** : Elevage de 8 à 10 mois selon la dégustation.

## Dégustation

**Robe** : Pourpre avec reflet rubis

**Nez** : Au nez le vin exprime majoritairement ses arômes de fruits noirs, cerise, cassis.

**Bouche** : L'attaque est franche avec des tanins fondus. En milieu de bouche nous retrouvons les arômes de cerise et de cassis.

**Finale** : La finale est souple et élégante avec les notes poivrées qui viendront enrober le palais.

**Garde** : 5 ans

**Température de service** : 16-18°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine crée en 2000 suite à une reconversion professionnelle. Fils d'agricultrice, passionné par le vin et la terre, je m'installe en tant que vigneron avec pour objectif de maîtriser toute la chaîne de production de la plantation des vignes à l'élaboration des vins. Actuellement, le domaine comprend 8 ha répartis AOC Condrieu, Saint Joseph et vins de pays et vins de seyssuel. Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée : travail du sol , limitation des intrants au minimum.



[https://boutique.gueufeton.fr/photos\\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png](https://boutique.gueufeton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png)