



Brézème

Syrah de climat froid. L'équilibre est tendu par l'acidité et les tannins durant les premières années, et s'assouplit avec le temps. Ce vin aime la cuisine en rondeur pendant la jeunesse (pot au feu, garbure, petit salé) et la cuisine raffinée sur son évolution.

Terroir

Coteau de marnes calcaires du vignoble de Brézème, exposé plein sud.

Cépages

100 % syrah, vignes de 20 à 40 ans

Vinification et élevage

Macération grappes entières de 6 à 8 jours. Fermentation par les levures indigènes en cuves béton ouvertes. Pas d'utilisation du soufre avant la mise. Élevage en cuves béton sur lies fines pendant 18 à 24 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

Appellation

Côtes du Rhône Brézème

