



St-Julien-en-St-Alban

Minéral et épicé avec la magie de la syrah, facile d'accès et plus solaire que son équivalent à Brézème. Le parfait vin de la bistronomie.

Terroir

Profil granitique classique du Rhône nord, sur la rive septentrionale de l'Ouvèze en Ardèche.

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

