

DOMAINE COMBIER

IGP Collines Rhodaniennes
Red



TERROIR

Ce vin provient de jeunes vignes de Syrah (moins de 15 ans) plantées sur des sols argilo-calcaires parsemés de galets roulés, en périphérie des grandes appellations du nord de la Vallée du Rhône.

HARVEST

Les raisins sont vendangés manuellement avec un tri rigoureux à la vigne, puis entièrement éraflés.

WINEMAKING

La fermentation se déroule en cuves béton thermorégulées, favorisant une extraction douce et précise.

AGEING

L'élevage, d'une durée de 8 à 10 mois, s'effectue exclusivement en cuve béton, afin de préserver l'éclat du fruit et la fraîcheur naturelle de la Syrah.

TASTING

Une Syrah fraîche, fruitée et sans artifice. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges croquants, de violette et une légère touche épicée. En bouche, l'attaque est souple, le fruit éclatant, et la structure légère. Un rouge tout en simplicité, pensé pour la convivialité et le plaisir immédiat.

À boire jeune pour profiter pleinement de son fruit et de sa fraîcheur. Idéalement dans les 3 ans.

FOOD PAIRINGS

Un rouge parfait pour les repas du quotidien : tartines de légumes grillés, lasagnes maison, wok de légumes au sésame ou encore un apéritif autour d'un plateau de charcuterie.