



## Les Hauts du Monteillet rouge 75 cl 2022

	75 cl
	17
	13.5 % Vol.
	4 ans
	Syrah
	15 mois
	2022

Les Vignes de cette pure Syrah proviennent de deux terroirs.

Un sol granitique, sur les coteaux arides de Chavanay (2 parcelles), donnant un côté épicé, floral et minéral.

Et en face sur la rive gauche, une terrasse de galets roulés du Rhône qui, chauffés par le soleil, diffusent la nuit une chaleur douce, favorisant la concentration et la maturité du raisin.

Cépage : 100% Syrah

Vin de couleur rouge rubis tirant sur le noir.

Nez de pain d'épices, de truffe et de violette.

La bouche est puissante, dense et tannique.

Terroir : Sols légers de granite .

Vinification : Eraflage à 100 %

Macération à froid pendant 1 semaine.

Pigeage et remontage des jus 1 fois par jours pendant 3 semaines.

Fermentation longue et progressive.

Pressurage pneumatique à basse pression pour ne pas éclater les pépins.

Élevage : 15 mois en fûts de chêne français.

Température de service : 17° C

Garde : 4 ans.

Accord mets et vins : petits gibiers, civet de lapin, volailles grillés ou tout simplement sur un fromage.