



DIANTHUS

Appellation : AOC Dézaley Grand Cru

Cépage : Syrah

Dégustation : La robe pourpre de ce nectar vous invite à découvrir son bouquet aux senteurs profondes et puissantes. Les arômes de fruits rouges et les notes animales sont finement soutenus par des caractères poivrés. La structure en bouche est corsée et vigoureuse. Les tanins suaves vous mènent sur une finale racée et virile.

Gastronomie : Vin de grande classe, cette Syrah accompagne parfaitement vos plus beaux repas, particulièrement la chasse à poils et les viandes d'agneau.

Contenance : 75 / 150 cl

FICHE TECHNIQUE

Terroir

Lieu dit : Les Embleyres, (alt. moy 380 m)
Type de sol : Sol moyen à dominante limoneuse. Très forte teneur en calcaire.
Cépages et PG : 100% Syrah (cl 174) / PG : 161-49 (cl 176)

A la vigne

Système culture : Guyot mi-haute, orientation est-ouest. 9000 pieds / hectare
Age des vignes : 15 - 20 ans
Techniques culturales : Domaine en Production Intégrée.

Entretien du sol de type : non culture.

Vendange : Manuelle en caisses et tri à la vigne.

A la cave

Vinification :

- Foulage + égrappage et mise en barriques (ouvertes 400 lt)
- macération pré fermentaire à ~12°C (5 - 7 jours).
- Apport de LSA à forte expression variétale (20g/hl).
- Macération fermentaire par pigeage manuel (10 - 12 jours).
- Pressurage basse pression et soutirage grosses lies.
- FML en cuves.
- Mise en barriques (50% barriques neuves) de chauffe moyennes longues.
- Elevage durant 24 à 30 mois sans bâtonnage.