

Les Caves Vivaraises

SAINT ETIENNE DE FONTBELLON

I.G.P. COTEAUX ARDECHE ***Cépage SYRAH***



Vinification et Elevage : Classique, égrappage et éraflage. La durée de fermentation est de 8 à 10 jours. Terroir de Vesseaux (argilo-calcaire).
Température de fermentation 30°.

Service : Ce vin accompagne : viandes rouges saignantes, fajitas, risotto de champignons, terrine et jambon de pays, fromage de chèvre, Picodon.

Dégustation :

Robe : Grenat foncé avec des reflets bleutés.

Nez : Notes de fruits, soulignées par une touche florale qu'est la violette.

Bouche : Attaque en bouche sur des arômes de fruits. Les tanins sont présents mais sans agressivité. On finit sur des notes de fruits mûrs avec également du minéral.

Garde : A déguster dans les 3 ans.