

Indication Géographique Protégée Syrah « Alliance »

Type de sol : Granit

Exposition des parcelles : Sud, Saint Michel sur Rhône

Superficie des parcelles : 2.5 Ha

Rendement : 45HI/Ha

Encépagement : 100% Syrah

Vinification : Vendange 100%
égrappée, 21 à 25 jours

Elevage : 12 mois en barrique

Âges des parcelles : 3 à 29 ans



Noms des Parcelles : Bardoux, Montjoux, Platier

Accords mets : Grillade, charcuterie

Cette cuvée Alliance a sa petite anecdote, puisqu'un un vendangeur, avait perdu son alliance lors des vendanges, et dont le témoin de mariage était Yves Lafoy. C'est avec les premières ventes de bouteilles « Alliance » que le domaine lui a racheté une alliance. Ensuite, sa particularité est, un vin à déguster et à consommer au quotidien, car il a une garde de 2 à 3 ans. Mais encore, ce vin est facile à boire grâce à ces tanins fins et à une grande complexité d'arômes de fruits frais.

Propriétaire Récoltant