



SÉLECTIONS PARCELLAIRES

Le Chemin

Rouge

2017

NOS DOMAINES



Syrah

12 mois

6-10 ans

16°C

150 cl • 75 cl

Boeuf bourguignon

SON ORIGINE

Les vieilles vignes de Syrah de cette sélection parcellaire sont situées au lieu-dit «La Motte» à Chanos Curson sur des hautes terrasses très anciennes du Rhône et des marnes pliocènes calcaires.

LA VINIFICATION

Après une récolte manuelle, les raisins sont égrappés. La phase de macération s'étire sur 3 semaines en petite cuve ouverte avec plusieurs pigeages et remontages quotidiens. L'élevage dure 12 mois en fût de chêne français.

SON CARACTÈRE

Paré d'une robe intense de couleur rouge rubis brillante, ce vin au nez discret mais riche, développe des notes de chocolat, cuir et de réglisse, accompagné de légères notes de violette et de petits fruits noirs comme le cassis et la mûre. L'attaque en bouche est fraîche avec une belle finale tannique.

L'ACCORD

Carafé une heure avant, Le Chemin accompagnera dans sa jeunesse un civet de sanglier. Plus âgé, il se mariera très bien avec un boeuf bourguignon.