



Boissy & Delaygue « La Touvière »



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Crozes-Hermitage | Vallée du Rhône



Cépages

Syrah (100%)



Producteur

Boissy & Delaygue à Tulette (26790)



Commentaire

Les sols sont granitiques, alluvions fluvio glaciaires avec quelques terrasses de cailloux roulés du Rhône ou de loess. Le climat est tempéré, avec un vent quasi permanent qui souffle et assèche l'air le long du couloir rhodanien. La vinification débute par une sélection sévère des grappes, selon deux critères la maturité et l'état sanitaire. La vendange est totalement égrappée. La macération fermentaire se fait avec des techniques d'extractions, telles que le remontage, le pigeage et le délestage. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé 12 mois en cuve inox.



Dégustation

Robe d'un rouge rubis, limpide, aux nuances brun violine. Nez subtil, complexe, aux agréables arômes de fruits frais, épicés, et aux notes légèrement grillées. Bouche structurée, aux arômes fruités, épicés et aux tanins élégants.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2021