

IGP COLLINES RHODANIENNES

Gamsy



Des collines dans l'Ardèche, un sol sablo-graveleux composé de granite altéré. Comme son nom l'indique ce vin est un vin de liberté et de grands espaces. Liberté d'encépagement qui permet d'associer la syrah, reine de la Vallée du Rhône, au gamay. 60% de l'une, 40% de l'autre. Une rencontre inédite pour un vin original

Millésime : 2023

Cépages : 60% Syrah-40% Gamay

Viticulture

Age moyen des vignes : 25 ans

Terroir :

Gamay dans Ardèche : Coteau granitique dans appellation Saint-Joseph

Syrah dans la Drome : Sol d'alluvions

Altitude : 290m et 150m

Climat : Océanique and continental

Densité plantation : 5000 pieds/ha

Rendement : 50Hl/ha (6500kg/ha)

Conduite des vignes : Conduite en agriculture biologique, vigne sur palissage individuel (échalas). Opération ébourgeonnage, effeuillage et vendange en verts de manière à obtenir la meilleur maturité

Vendange

Vendange manuelle

1er semaine septembre

Vinification

Eraflage 100% sans foulage

Macération pré fermentaire à froid avant la fermentation

11 jours de macération avec remontage

Contrôle des températures durant la fermentation

Elevé en cuve

Présentation

Bouteille : Bourguignonne

Bouchon : Nomacork 43*22

Capsule : aluminium

Carton : C/6 bouteilles 750ml

Dégustation

Robe dense avec reflets pourpres

Nez intense avec des notes de fruits rouges acidulées, cassis groseille

Bonne longueur en bouche avec des tannins souples et une belle finale épicée

Gouleyant et rafraichissant

Température idéale de dégustation : 14-16°C

A boire dans sa jeunesse sur une assiette de charcuterie, un fromage léger ou lors d'un barbecue



Analyses

Alcool : 12.31%

Sucres résiduels : <2g/litre

pH : 3.55

Acidité Totale : 3.4g/litre

