



DOMAINE Belles Granges Rouge 2018

Indication Géographique Protégée
Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la Propriété

Le Domaine Belles Granges est une expression savoureuse de la SYRAH parfaitement mûre des vignobles des rives septentrionales du fleuve Rhône. C'est là le berceau de la Syrah, un cépage plein de noblesse, dont le charme a gagné de biens lointains horizons, où il est aussi appelé « Shiraz »

Ses arômes de fruits rouges sont soutenus par un délicat bouquet de violette, typique du cépage et sa texture succulente, soyeuse présente beaucoup de fruits et de saveurs épicées.



Situation géographique

Vignobles autour du village de Granges-lès-Beaumont

Cépage

Syrah

Terroir

Terrasses alluvionnaires caillouteuses à galets roulés

Climat

Méditerranéen avec influence continentale modérée du nord de la vallée du Rhône

Vinification

Vendange totalement égrappée

Fermentation traditionnelle en cuve inox

Remontage, pigeage et délestage en début de fermentation pour une extraction en douceur de tanins fins et pour préserver la fraîcheur du fruit.

Cuaison courte (une vingtaine de jours) en cuve thermorégulée.

Note des Œnologues

Robe : pourpre et brillante aux reflets violets

Nez : sur les fruits noirs mûrs, la violette et les fruits des bois

En bouche : soyeuse avec des tanins fins et des notes de fruits mûrs et d'épices. La finale est sur la fraîcheur, avec une belle sucrosité.

Harmonie mets-vin

Sur des viandes grillées, des terrines, des petits farcis mais aussi du fromage (Picodon, St Marcelin)

Potentiel de garde

A savourer sur sa jeunesse

Température de service

16°C-18°C environ



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France
cavedetain.com - facebook.com/cavedetain

DOMAINE BELLES GRANGES 2018.doc

