



DOMAINE
Pierre Secrète
Rouge 2018

Indication Géographique Protégée
Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la propriété

La légende raconte qu'il existe encore aujourd'hui, sous la colline qui supportait le vieux château du village, un passage secret ouvert par une « pierre secrète ». Sélectionné par la Cave de Tain parmi les vignobles de ses vignerons, ce domaine produit un vin souple et friand, aux notes de fruits rouges, de fleurs (violette et pivoine) et une délicate touche réglissée, typique de la Syrah septentrionale.

Situation géographique Village de Marsaz

Cépage Syrah

Terroir Terrasses alluvionnaires de l'Isère, sols caillouteux

Climat Continental modéré avec influence méditerranéenne du nord de la Vallée du Rhône

Vendanges 100% égrappée.

Fermentation traditionnelle en cuve. Remontages et pigeages réguliers pour une bonne extraction de la couleur mais en douceur afin de n'extraire que les tanins fins

Vinification Macération post fermentaire courte (environ 15 jours) suivie par des dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage.

Elevage en cuve pour préserver le fruit et la fraîcheur.

Robe : rouge profonde et intense

Nez : sur les fruits sauvages (myrtille, cassis) avec quelques notes torrifiées

Note des Œnologues **En bouche** : on retrouve des arômes de fruits mûrs (cerise, coulis de cassis) avec une structure tannique élégante, preuve de la belle maturité du millésime 2018.

Harmonie mets-vin Parfait avec des tajines, grillades ou fromages (Picodon, St-Marcellin)

Potentiel de garde Garde de 2 à 3 ans

Température de service 16°C-18°C



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France
cavedetain.com - facebook.com/cavedetain
DOMAINE PIERRE SECRETE 2018.doc

