

JEAN-LUC JAMET

# IGP Collines Rhodaniennes



**CÉPAGE:** 100% Syrah

**GRAPE VARIETY:** 100% Syrah

**SOL:** schisteux

**SOIL:** shistous

**VINIFICATION:** récolté manuellement; 100% éraflé; levure naturelle; fermentation sur acier inoxydable en 15 jours à 30 ° C; remontage deux fois par jour; 1x pigeage

**VINIFICATION:** harvested manually; 100% scratched; natural yeast; fermentation on stainless steel in 15 days at 30 ° C; reassembly twice a day; 1x punching

**DEGUSTATION:**

**DEGUSTATION:**

**Œil:** rouge foncé

**Eye:** dark red

**Nez:** parfum floral, fruits noirs cuits

**Nose:** floral scent, cooked black fruit

**Bouche:** charnue, arrondie. Il a un bon nerf, un peu minéral, notes de cerises noires

**Palate:** fleshy, rounded. He has a good nerve, a little mineral, notes of black cherries

Accompagne parfaitement de nombreux plats : viandes, charcuteries, fromages, salades.

Perfect with many dishes: meats, cold meats, cheeses, salads

**Alcool à la mise en bouteille:**  
13%

**Alcohol at bottling:**  
13%