

JEAN-LUC JAMET

Syrah Collines Rhodaniennes



CÉPAGE: 100% Syrah

SOL: schisteux

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

DEGUSTATION:

Œil: rouge foncé

Nez: parfum floral, fruits noirs cuits

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

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

Alcool à la mise en bouteille:
13%

GRAPE VARIETY: 100% Syrah

SOIL: shistous

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

DEGUSTATION:

Eye: dark red

Nose: floral scent, cooked black fruit

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

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

Alcohol at bottling:
13%