



LE TEMPS DES GRIOTTES

Fiche technique

Appellation : IGP Urfé

Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Le temps des Griottes

Millésime : 2023

Cépage : Syrah

Origine des raisins : Ambierle, "Côteaux"

Exposition : Sud

Nature du sol : Granitique / Sablonneux

Rendement : 25hL/Ha

Vinification : Vendanges manuelles, macération 15j, pigeages, levures indigènes, 100% égrappé

Élevage : 8 mois barriques de 5/6 vins

Nombre de bouteilles produites : 2000

Teneur en alcool : 12%

Garde : 5 ans

Dégustation : Une Syrah tout en légèreté, délicatement épicée. Petits fruits rouges acidulés et notes vanillées

Accords : Lard braisé, Magret de canard, Chili con carne

DOMAINE DES PALAIS

Tél. : 06 58 00 66 40 / 06 19 14 28 80

Email : yann.palais42@gmail.com

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle

