

ERIC TEXIER

BRÉZÈME (SYRAH)

Rhône , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Éric Texier
- Millésime** 2015
- Appellation** Brézème AOC
- Sols** Marnes Calcaires
- Altitude Des Vignes** 100-200 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Plein Sud
- Cépages** 100% Syrah
- Viticulture** Biologique certifié
- Palissage** Cordon de royat
- Pi/Hect** 5 000 pi/ha
- HI/Hect** 45 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Pas d'égrappage. Marc immergé. Pas de levurage. Pas d'utilisation du SO2 avant la mise.
- Levures** Indigènes
- Élevage** En foudre et demi-muids, sur lies fines pendant 14 à 18 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration.
- Alcool** 12.5% alc./vol.
- Sulfites** < 20 gm/l Sans SO2 ajouté
- Sucre** < 1 g/l
- Acidité** 4.8 g/l (tartrique)
- Couleur** Rouge violacé
- Dégustation** Notes de violette, de feuilles de cassis parfois d'olives noires très intenses. L'équilibre est de type acide/tanins durant les premières années, allant s'arrondissant avec 2 à 3 ans de vieillissement. Vin très « sauvage » à la forte personnalité.
- Température De Service** 15°C