

ERIC TEXIER

SAINT-JULIEN EN SAINT-ALBAN (SYRAH)

Rhône , France



Disponibilité Saq à venir

Humain Éric Texier

Millésime 2015

Appellation Saint-Julien-en-Saint-Alban

Sols Pentas de leptynite (gneiss) sur un substrat de Marnes Calcaires

Altitude Des Vignes 250-300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Est

Cépages 100% Syrah vignes âgées de 30 ans

Viticulture Biologique certifié

Palissage Goblet à plat "Candelabre"

Pi/Hect 5 000 pi/ha

HI/Hect 35 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Pas d'égrappage, foulage léger. 10-12 jours de macération en chapeau immergé, sans extraction.

Levures Indigènes

Élevage 6 mois sur lies fines en cuve béton. Pas de filtration ni de collage. Aucune utilisation de SO2 pendant les vinifications et les élevages

Alcool 13% alc./vol.

Sulfites 20 mg/l

Sucre < 1 g/l

Acidité 4.5 g/l(tartrique)

Couleur Rouge foncé, violacé

Dégustation Vin souple qui rappelle par son style le St-Joseph des bistros tel qu'il existait avant la mode des extractions fortes sur la syrah: vin minéral et sur le fruit avec la magie de la syrah.

Température De Service 15°C