L'ANCESTRALE



Artisan Vigneron

"L'agriculture Bio, et la polyculture élevage, nous permettent une harmonie et une symbiose qui révèle les terroirs."



REGION : Vallée du Rhône

APPELLATION : Vin sans indication géographique

AGE DES VIGNES : 50 ans
CEPAGES : 100% Syrah

TENEUR EN ALCOOL :14°

TERROIR : sur les coteaux du Nyonsais; sols caillouteux et argilo-calcaires

VINIFICATION : Macération en grappe entière pour une fermentation dans les baies. Pressurage après une 10n de jours

DEGUSTATION :
La robe : rubis
Le nez : élégant, fruits rouges
La bouche : tanins soyeux et persistants, aromatique marquée par la griotte, gourmand légèrement acidulé en fin de bouche

SERVICE :
Température de service : 18 à 20 °
Accords : Thon grillé, effiloché d'agneau aux saveurs orientales, charcuterie artisanale, moelleux au chocolat
Garde : 8 ans

demeter agriculture biodynamique

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Domaine HAUTES BLACHES 2641 Route des Oliviers 26110 MIRABEL AUX BARONNIES
contact@hautes-blaches.com