

# IGP Coteaux de l'Ardeche Syrah fut de Chene



- **Le vigneron** : David Dupré
- **Production annuelle moyenne** : ..... btles
- **Degré Alcoolique** : .....%/vol
- **Disponible en** : 75 cl
  
- **Cépage(s)** : Syrah 100%
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 50 hl/ha
- **Age des vignes** : 40 ans
- **Vendange** : mecanique

## Grand Vin de la vallée du Rhone

### Vinification:

Vinifié de façon traditionnelle: égrappage, délestage et cuvaison de 2 semaines

### Elevage:

Cuve



«Au nez puissant et typé exprimant des notes de fruits secs, de pain grillé, et de petits fruits rouges...»

### Tenue et conservation

Garde ..... an



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à ..... ° C

Accompagne : Ce vin aux tanins solides et racés accompagnera les gibiers, le cassoulet, les différentes daubes ainsi que tous vos fromages.

## Récompenses :

- Médaille d'or Concours général Agricole 2012 & 2013



XXXXX

Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



# IGP Coteaux de l'Ardeche Syrah fut de Chene



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** David Dupré
- **Annual production :** ..... btles
- **% Alc. :** .....%/vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** 100% Syrah
- **Type of soil :** Clay and limestone
- **Yield:** 50 hl/ha
- **Age of the vine:** 40 years
- **Harvest:** mechanical

### Vinification:

Vinified in the traditional way: staking, shedding and maceration of 2 weeks

### Maturing:

9 months in oak barrels



« The powerful and distinctive nose expresses notes of dried fruits, toast, and red berries... »

### Aging potential :

.....



### Culinary agreements :

To serve to ..... ° C

With food : game, cassoulet, various stews and all your cheese.

## AWARDS :

- Gold Medal Concours général Agricole 2012 & 2013



XXXXX

### Winemaker comments ::

« ..... »