



IGP COLLINES RHODANIENNES

Coteaux de Vienne - *Syrah d'Auguste*

La particularité de cette cuvée réside dans sa localisation : 3 hectares situés juste en face du *Château de Montlys*, séparés aujourd'hui par le *Rhône*.

CÉPAGE 100% syrah

APOGÉE 2 à 7 ans

T° DE SERVICE 15°C

Terroir

Ce passé géologique a permis de retrouver des veines similaires à celles de *Côte-Rôtie* : principalement des gneiss très décomposés accompagnés de sable très drainant sur les crêtes, des gneiss plus monolithiques avec une couche d'argile dans les coteaux et les bas, ou encore des granites affleurants. Ces sols plus riches confèrent au vin un caractère plus gourmand, plus exubérant et friand que les *Côte-Rôtie*. Les vignes de la cuvée *Syrah d'Auguste* sont conduites selon les mêmes pratiques culturales que celles de *Côte-Rôtie*.

Vinification

La vinification est similaire à celle des *Côte-Rôtie*. La vendange est entièrement éraflée et le vin élevé pendant 18 mois en fûts de chêne ayant servi pour trois à cinq vins.

Dégustation

La *Syrah d'Auguste* est un vin très fruité et souple à boire sur la jeunesse. Il offre des arômes de fruits rouges comme le cassis ou la cerise noire.

Accord mets et vins

La *Syrah d'Auguste* accompagne à merveille un tartare de thon ou une viande grillée.

