

IGP COLLINES RHODANIENNES

Coteaux de Seyssuel - Syrah de Livie

Situées entre *Lyon* et *Vienne*, les parcelles de *Seyssuel* possèdent une histoire viticole ancienne, remontant à l'époque romaine. Redécouvertes au début du XXIème siècle, leur terroir unique permet aujourd'hui de produire des vins élégants, bénéficiant d'une exposition idéale en coteaux.

CÉPAGE 100% syrah

APOGÉE 3 à 10 ans

T° DE SERVICE 15°C

Terroir

Les sols de *Seyssuel* sont composés de schistes quartzeux, de micaschistes et de gneiss, offrant une grande diversité minérale. Les parcelles sont orientées sud, sud-ouest, en coteaux, ce qui permet une excellente exposition au soleil, favorisant une maturation optimale des raisins.

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement. La vinification commence par une macération de 20 à 30 jours en cuve inox fermée avec une homogénéisation automatique grâce à l'action naturelle du gaz carbonique produit lors de la fermentation. Le vin bénéficie ensuite d'un élevage de 18 mois, dont 20% en fûts neufs et 80% en fûts de 3 à 5 ans.

Dégustation

La *Syrah de Livie* se caractérise par des tanins fins et délicats, avec des arômes de fruits noirs comme le cassis et la mûre. Cette cuvée se distingue par sa souplesse et son élégance, offrant une belle harmonie en bouche.

Accord mets et vins

La *Syrah de Livie* s'accorde parfaitement avec un filet mignon de porc rôti à la sauce aux fruits rouges ou un magret de canard aux fruits noirs. Elle se marie également très bien avec un brie ou un camembert affiné.

