

IGP COLLINES RHODANIENNES Coteaux de Vienne - *Vénus*

La cuvée *Vénus* rouge provient de la partie la plus ancienne de nos *Coteaux de Vienne*.

CÉPAGE 100% syrah

APOGÉE 5 à 10 ans

T° DE SERVICE 15°C

Terroir

Plantée en 2003 sur un coteau exposé plein sud, avec un sol argilo-limoneux sur gneiss. Les argiles ici confèrent aux vins une profondeur et une puissance remarquables. Cette cuvée très différente de la *Syrah d'Auguste*, présente un fruit plus gourmand. La *Vénus* rouge est quant à elle, plus sérieuse, avec des tanins massifs.

Vinification

La vendange est entièrement éraflée, avec une cuvaison longue de 25 à 30 jours selon les millésimes, permettant d'extraire toute la puissance et la structure tannique. La *Vénus* rouge est ensuite élevée pendant 12 à 18 mois en barriques, dont 20 % sont neuves.

Dégustation

Le nez s'ouvre sur un bouquet complexe, mêlant des arômes de fruits noirs mûrs, d'épices délicates et de gibier, créant une profondeur aromatique captivante. En bouche, le vin se caractérise par sa puissance et sa générosité, avec une structure dense et soyeuse. Les tanins, fins et bien intégrés, accompagnent une finale longue et élégante, révélant toute la finesse du terroir des *Coteaux de Vienne*. Cette cuvée incarne l'authenticité et le potentiel de garde de ce terroir unique.

Accord mets et vins

Le *Vénus* rouge se marie à merveille avec un canard rôti aux épices et fruits rouges ou un tartare de cerf aux herbes fraîches. Pour le dessert, optez pour un moelleux au chocolat noir ou une tarte aux fruits rouges, où la richesse du chocolat ou l'acidité des fruits complètent la complexité du vin.

