

# VIGNOBLES CHIRAT

125 Rue du Piaton 42410 SAINT MICHEL SUR RHONE

Tel 04 74 56 68 92 / Fax 04 74 56 85 26

Email : [chirat.g@free.fr](mailto:chirat.g@free.fr)

[www.vignobles-chirat.com](http://www.vignobles-chirat.com)



## *Nouvel R*

### Syrah Viognier

**Cépage** : 90% Syrah et 10% Viognier

**Millésime** : 2013

**Terroir** Granitique et argileux

**Age des Vignes** : environ 20 ans

**Lieu dit** : Le piaton, sous l'église, l'arnaude et la bourdonnerie  
à ST MICHEL SUR RHONE

**Vendange** 100% manuelle

**Température de service** : 17° C

**Garde** : de 3 à 5 ans.

#### Vinification :

- ✚ éraflage
- ✚ Macération et fermentation alcoolique pendant une 15aine de jour en cuve avec remontage et piegeage régulier.
- ✚ Décuvage et pressurage après la macération
- ✚ Fermentation Malo-lactique en cuve inox
- ✚ Elevage en cuve inox durant 1 an sous micro oxygénation
- ✚ Mise en bouteille

#### Dégustation

Vin de couleur rouge rubis avec reflets violacés.

Premier nez très expressif puis des arômes fruits rouges macéré et épices apparaissent. La bouche est soyeuse et tout en finesse avec des notes de fruit rouge tel que la fraise et le cassis les notes de poivre et une petite notes de boisé arrivent en fin de bouche. Vin de plaisir par excellence, il se boit sur sa jeunesse pour profiter au mieux du fruit

#### Accord mets et vins :

- ✚ Côte de bœuf
- ✚ Pizza
- ✚ Assiette de Charcuterie
- ✚ grillades au barbecue
- ✚ Fromages
- ✚ tarte aux fruits rouges

