



CLOS DU CHÂTEAU  
*Chouilly*

## Syrah

Un vignoble vigoureux, des vignes résistantes et un sol vivant, voilà les bases d'un bon vin bio. L'objectif du Clos du Château est d'obtenir des vins remarquables, exprimant les caractères du terroir et du cépage en harmonie avec la nature.

Les sols conservent tout leur caractère et toute leur fertilité puisqu'aucun pesticide de synthèse ni engrais chimique sont utilisés depuis 2017.



### APPELLATION

Genève

### CÉPAGE

100 % Syrah

### DENSITE

Forte densité de plantation (10 000 cep/ha) : mode de conduite hautement qualitatif, faible production de raisins par cep.

### ÉLABORATION

Macération à froid pour favoriser l'extraction des arômes et de la couleur. Macération finale à chaud pour continuer l'extraction en assouplissant les tanins et gagner en sucrosité. Cuvaision entre 2 à 3 semaines. Elevage en barriques de chêne français pendant 12 mois, pour complexifier la palette aromatique et arrondir la structure.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe très foncée. Arômes de fruits sauvages qui s'allient à des saveurs épicées, poivrées, avec une touche mentholée. C'est un vin complexe, très riche en bouche.

### METS & VIN

Idéal à déguster avec la cuisine méditerranéenne, les plats épicés, les viandes en sauce, le gibier, la charcuterie.

### GARDE

Dans les 5 ans.

