

# « Six Rats »

## Vin de France



### Informations techniques

Terroir : arène granitique.

Cépage : 100% Syrah

Age des vignes : vigne plantée il y a une dizaine d'années entre amis amoureux du vin

Revalorisation du coteau des Corbines à Boën

Vendanges : manuelles avec tri des raisins à la vigne et avant encuvage

Vinification : macération semi-carbonique de 2 semaines. Levures indigènes

Elevage : 7 à 10 mois en cuve

Potentiel de garde : 2-3 ans



### Dégustation

La syrah qui donne cette cuvée provient d'un terroir difficile, pauvre, stressant et en altitude ; dans ces conditions extrêmes, la vigne se bat et nous donne quand elle veut des vins surprenants bien que dans la lignée du cépage. Ainsi l'aromatique va s'exprimer sur des notes classiques très florales de violette, de poivre et de réglisse, alors que la bouche que l'on attendrait avec de tels arômes chaude et généreuse sera marquée par la fraîcheur et la finesse. Mûr au nez, frais en bouche, voilà un contraste inattendu dans cette cuvée chaque fois déroutante qui s'associera fort bien avec des plats aigres doux.



CAVE VERDIER LOGEL- 434 rue de la Côte, 42130 Marcilly le Châtel  
- 04 77 97 41 95 - cave.verdierlogel@orange.fr

*Vin participatif et sportif*