

# VINS DE FRANCE

## SYRAH 2022

Cépage : 100% Syrah

Label : Conversion AB

Vigne : Chassagny Le Flachet

Plantée en 2004

Terroir : granitique

Taille : Cordon de Royat

Vendange : manuelle - 15/09/2022

Vinification :

Macération 15 jours

Uniquement 1 remontage par jour

80% égrappé 20% vendanges entières

Elevage 12 mois en fût de chêne

Potentiel de garde : 8 ans

Degré d'alcool : 12,5 degrés



DOMAINE  
D'YF

## Dégustation & Accord

D'une robe rouge sombre intense, ce vin vous réserve un nez intense de fruits rouges et épices particulièrement portées sur le poivre. En bouche, la structure offre une belle tension et des tanins bien présents. L'aromatique se porte sur des notes boisées provenant de ses 12 mois passés en futs de chênes.

Accord : Entrecôte grillée & sauce au poivre

*La viande rouge alliée au poivre saura se confronter et sublimer l'ampleur du vin*