SYRAH "LES JACQUES"



Couleur / Cépages
Rouge/Syrah

Région
Beaujolais

Appellation
IGP Comtés Rhodaniens

Caractéristiques
Plantée en 2015, cette vigne d'1ha est née d'une réflexion sur l'adaptation de la Syrah aux terroirs volcaniques du Beaujolais (similaires aux granites du Rhône Nord) face au changement climatique. Deux très beaux terroirs de Moulin-à-Vent : Rochegrès et sous la Roche ont été choisis.

Vinification
Ramassés à la main en caissettes, puis triés. Les raisins macèrent lentement durant deux ou trois semaines. Des pigeages et des remontages ponctuent la fermentation, selon la nature du millésime.

Elevage et mise en bouteilles
Comme les crus du Château des Jacques : élevage de 10 mois en fût de chêne et en cuve béton ovoïde.

Dégustation / Accords mets-vin
D'une robe profonde, violacée, notre Syrah dévoile un nez intense mêlant fruits noirs, épices et une touche boisée. La bouche, gourmande, aux tanins délicats, laisse entrevoir de nombreux accords : bœuf ou agneau grillé, charcuteries...

Conservation
Ce vin est appréciable dès sa jeunesse. Les vignes étant jeunes et ce cépage encore une "nouveauté" pour nous, son potentiel de vieillissement est encore à découvrir...