



# Peyss

## Syrah



**Zone de production** : rive droite du Rhône, sur des coteaux surplombant la rivière le Limony au hameau de Peyssonneau, terrasses plein sud, terroir à vigne, donnant des vins de caractère.

**Vignoble** : magnifique parcelle clos de murs en pierres sèches, sol granitique clair et sable grossier.

**Cépage** : syrah (cépage unique du cru Saint-Joseph).

**Vinification** : vendange manuelle, égrappée à 90%, vinification classique en rouge avec pigeages et remontages.

**Viellissement** : En fut de chêne (de 3 ans) de 6 à 8 mois.

**Caractère** : couleur rouge soutenue, parfum de cassis, gras et intense, tanins fins et soyeux.

**Mets** : viande rouge, volailles, gibier, fromage. terrine de lapin aux noix.

**Température de dégustation** : environ 16°.

**Durée de conservation** : 4 à 6 ans, plus certaines années.

