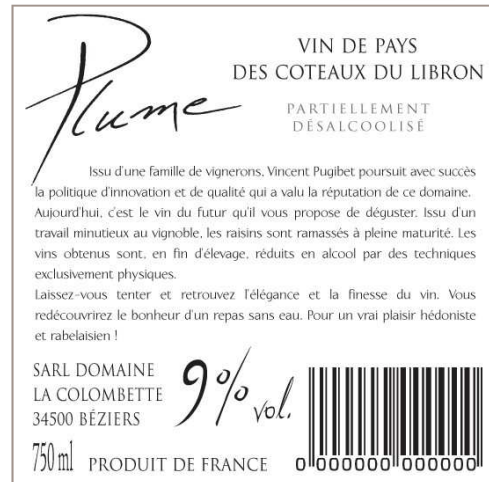
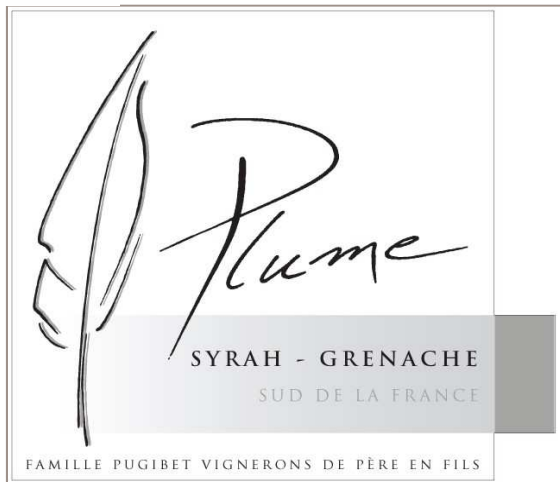


FICHE TECHNIQUE

PLUME SYRAH-GRENACHE

Rouge



CARACTERISTIQUE

Type : Vin rouge 2006
Vin de pays des Coteaux du Libron
Cépage : Grenache 50%, Syrah 50%
Nbre btl / an: 100 000

CULTURE

Sols : Argilo-calcaire ou graveleux
Age des vignes : entre 5 et 25 ans
Plantation : 4000 à 6000 pieds/ha
Taille : Cordon de Royat
Palissage : Relevage vertical 1.5m par 0.40m d'épaisseur
Travail du sol : Labour intégral, pas de désherbant chimique
Irrigation : Goutte à goutte
Traitements insecticides : Confusion sexuelle pour les vers de grappe
Traitements fongicides : Oïdium et Mildiou, peu d'utilisation de cuivre
Effeillage : Léger sur les faces nord
Production : 70hl/ha

VINIFICATION

Mode de récolte : Mécanique
Tri : manuel
Levure : oui
Fermentation : entre 18 et 22°C
Cuaison : non

ELEVAGE

Soutirages : réguliers
Barrisques : non
Cuves : thermo-régulées à 14°C
Collages : oui au blanc d'œuf
Filtration : oui
Mise en bouteille : A la propriété

RAPPORT D'ANALYSE

Caractéristiques	Sucres Réducteurs g/l	Alcool % vol	Acidité Totale g H2SO4/l	Acidité Volatile g H2SO4/l	SO2 Total mg/l	SO2 Libre mg/l	pH
Syrah Grenache	5.5	9.47	3.77	0.37	74	32	3.62

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge grenat. Arômes de fruits rouges bien mûrs. Bouche tendre, vive et épicée. Vieillessement : 5 ans

CONSEIL

T° de Dégustation : un peu frais.
Accompagnement : Grillade, charcuterie, viande blanche et même certains poissons !