



451 Chemin de « Mornas »

69420 AMPUIS

Tél : 04.74.56.15.51

Mobile : 06.71.60.75.29

Site : <https://coterotie-francoisetfils.com/>

Mail : gaec.francois@gmail.com

Fiche technique IGP 100% Syrah 2019

Notre cuvée d'IGP (Indication Géographique Protégée) est issue d'une parcelle unique sur le lieu-dit « Rozier », située en limite de l'aire de l'AOP Côte-Rôtie.

Ce terroir se caractérise par un sol peu profond composé de roche métamorphique : les micaschistes ; l'exposition est au Sud, sud-ouest.

L'encépagement est à **100% en Syrah**.

La densité de plantation est de 7000 pieds/ha.

La récolte est entièrement manuelle et le raisin est éraflé à 100%.

Concernant la vinification, elle comprend une macération de 2 à 3 semaines en cuve inox thermo-régulées, la fermentation malo-lactique s'effectue en cuve et l'élevage d'une durée de 10 mois est réalisé en parti en fûts de 228 et 400l et en cuve inox.

La mise en bouteilles s'effectue avec une filtration légère.

Cette cuvée représente 1000 bouteilles.

