



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](mailto:gaec.francois@gmail.com)

## Fiche technique IGP 100% Syrah 2023

Notre cuvée d'IGP 2023 (Indication Géographique Protégée) est issue d'une parcelle sur le lieu-dit « Rozier », située en limite de l'aire de l'AOP Côte-Rôtie. Sur ce millésime, des raisins proviennent également de jeunes plantations sur le lieu-dit Fongéant dans l'aire d'appellation Côte-Rôtie. Ces vignes de 3 ans ne pourront revendiquer l'AOP Côte-Rôtie qu'à partir de la 4<sup>ème</sup> année.

Ce terroir se caractérise par un sol peu profond composé de roche métamorphique : les micaschistes ; l'exposition est au Sud, sud-ouest. La partie sur Fongéant comporte aussi des loess.

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

La densité de plantation est de 7000 à 8000 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 fûts de 400l.

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

Cette cuvée représente 3400 bouteilles.

