



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

### « La Petite Rose » 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.

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 à 8000 pieds/ha.

La récolte est entièrement manuelle et le raisin est éraflé partiellement.

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 1400 bouteilles.