Domaine Villepeyroux Forest "Spice Odity" IGP Coteaux de Peyriac Rouge 2025



12,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: IGP Coteaux de Peyriac
Puissant: 2
Épicé: 3
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Une cuvée idéale pour (re)découvrir toutes les spécificités de ce cépage qu'est la Syrah."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

La vendange est éraflée et foulée avant d'être mise en cuve inox thermorégulée. Le travail d'extraction est important dès l'encuvage, à froid, avant le départ en fermentation (délestage et remontage) afin d'obtenir une belle couleur et de favoriser les arômes variétaux. La fermentation se fait à des températures contrôlées (22-25°). Le temps de macération est court (7 à 12 jours) afin de garder la fraîcheur du fruit

Histoire de la Cuvée

Nul ne saurait dire d'où provient la syrah, cépage noir que l'on trouve en vallée du Rhône, Provence, Languedoc-Roussillon et le sud-ouest de la France. Elle produit des grappes d'une belle couleur noire bleutée, au jus sucré et épicé. Ses vins rouges sont de couleur soutenue, avec complexité aromatique fruitée, épicée et florale et des tanins qui structure l'ensemble. Peu marqué par l'acidité, ils sont plutôt charpentés et possèdent un degré d'alcool élevé. La syrah fait également des vins rosés sur le fruit, agréables et d'une belle finesse. Au domaine Villepeyroux Forest, ce cépage représente 9,7 ha pour un âge moyen de 15 ans

Accords Mets & Vins

Tous les plats avec des aromates, thématique de garrigue, fromage frais (chèvre, brillat-savarin)

Dégustation

Belle robe sombre, d'un rouge profond, soutenu, aux reflets violets. Nez de fruits rouges, aux notes épicées avec une finale torréfiée
Bouche structurée par une trame tannique aux grains fins. Belle concentration

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique

Potentiel de Garde

7-8 ans