

LA CLANDESTINE DE LA PEYRE



VIN DE FRANCE ● MILLÉSIME 2023

Cépage : 100 % Syrah

PRÉSENTATION : Cuvée singulière issue d'une parcelle expérimentale de Syrah, Clandestine explore les limites du vignoble bordelais. Cultivé hors de sa latitude traditionnelle, ce cépage révèle ici une expression originale et dépayssante.

VIGNOBLE : La Syrah est implantée sur des sols argilo-calcaires, favorisant structure et complexité aromatique. Le travail du sol est réalisé en grande partie au cheval, permettant de limiter le tassement des sols et de préserver la vie biologique du vignoble. Le vignoble est cultivé selon les principes de l'agriculture biologique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE : Les vendanges sont réalisées manuellement afin de préserver l'intégrité des raisins. La fermentation se déroule en cuve avec vendange entière, permettant d'exprimer toute la complexité aromatique du cépage. Le vin est ensuite élevé en barriques pendant un an, développant structure, richesse et profondeur.

DÉGUSTATION :

Nez : Arômes de fruits noirs dominés par la cerise noire et le pruneau, accompagnés de notes de chocolat et d'épices douces.

Bouche : Puissante et généreuse, elle révèle une belle rondeur et une texture gourmande, soutenue par une structure tonique et une belle persistance aromatique.

Température de service : 16 °C
Potentiel de garde : 10 ans et plus

DONNÉES TECHNIQUES :

Appellation	Vin de France
Millésime	2023
Alcool	14 % vol
Rendement	30 hl/ha
Sols	Argilo-calcaires
Âge des vignes	15 ans
Superficie parcelle	30 ares

ACCORDS METS & VINS :

Viandes rouges / gibiers / plats mijotés / desserts aux notes cacaotées