

SARL MATTHIEU BARRET



Fiche technique

AOP Côte-Rôtie 2017 **Tupin's**

QUANTITE PRODUITE : 1 300 bouteilles de 75 cl

CEPAGE : 100% Syrah

SOLS : Granit et sables limoneux offrant une expression très de la fine de la syrah.

LIEUX DITS : Commune de Tupin et Semons au Sud de la Côte Rotie (Cote Blonde).

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

VINIFICATION : Levures indigènes, éraflée à 100%, un remontage ou pigeage par jour, 2 ou 3 délestages, fermentation d'environ deux semaines, Pas de produit œnologique ajouté.

ELEVAGE : 15 mois en cuve ovoïde Flextank de 9 hl , filtration tangentielle, deux soutirages.

MISE EN BOUTEILLE : Bouchage technique 44mm sous vide, 2 g/hl de sulfites ajouté.

DEGUSTATION : Vin frais et floral, sur le fruit frais, texture soyeuse, vin élégant, gourmand et surtout digeste qui exprime la syrah dans sa finesse ultime.

Tupin's est l'incarnation de la Côte Rôtie fine et digeste, qui se livre sans complication ni maquillage.... Plutôt rare pour une Blonde !