



# FRATIS

## VIN DE France



### ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

### CEPAGE:

100% Syrah

**SURFACE:** 1,5 Ha.

**TERROIR:** Vallée du Rhône.

Orientation Sud. sous-sol argilo-calcaire

**PRODUCTION:** autour de 35hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

**TAILLE:** Gobelet.

### VINIFICATION ET ELEVAGE:

**Agriculture Biologique.**

**Biodynamie – Cosmoculture©.**

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.

Cuvaison courte : 12 jours, vendange égrappée.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Élevage pendant 12 mois en amphores.

**Non filtré, non collé.**

### PROVENANCE DES RAISINS:

Domaine Viret – St Maurice sur Eygues

### COMMENTAIRES:

Robe sang d'encre.

Une Syrah alliant grâce, vigueur, force, volupté et énergie. Attaque droite, grande complexité alliant puissance et délicatesse, fruit éclatant sur les petits fruits noirs bien mûrs, notes intenses de mûre, de fleurs bleues, de poivre. Un vin très « vertical », bourré de bonnes vibrations qui fera du bien à votre corps ! Longue, longue finale...

Laissez le temps au temps et conservez cette bouteille tranquillement dans votre cave quelques années.

*«Philippe (domaine Viret) est à l'origine de cette aventure à 4 mains... Vinification en amphores sans So2 ajouté et travail sur les énergies... Quelle est l'influence du lieu et du vinificateur sur un jus de raisins en fermentation ? La réponse dans cette bouteille.*

*Revoyez vos idées quant aux Syrah du Rhône sud et partagez cette bouteille simplement, sans chichis ni tralala, avec vos meilleur(e)s ami(e)s » Fred*

### ACCORDS MET-VIN:

Estouffade de cèpes et truffes noires de la Drôme.

Cailles farcies au foie gras.

Gigot d'agneau et grisets du Ventoux.

Sanglier à la broche, Faisan en cocotte.

Côtelettes de Chevreuil aux aïrelles.

Chaussée aux moines et granité de fraises de Carpentras.

Risotto aux champignons, aux truffes.

Pavé d'autruche et fricassée de champignons.

Juste un beau morceau de jambon Belota...

### DÉGUSTATION:

Température de service idéale: **16/17°C**

A boire sur 10 ans au moins...