



Domaine:	ERIC TEXIER
Nom du vin:	Brézème
Millésime:	2019
Appellation:	CDR Brézème
Région géographique:	Rhone septentrional
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Syrah
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	20 à 40 ans
Sols:	Coteaux de marnes calcaires du vignoble de Brézème, exposé plein sud
Météo annuelle:	Printemps et été chaud et sec. Fin d'été caniculaire mais vendange à la fraîche tôt le matin
A la vigne:	Taille Guyot simple
Vinification:	Macération grappes entières de 6 à 8 jours. Fermentation par les levures indigènes en cuves béton ouvertes. Pas d'utilisation du soufre avant la mise. Élevage en cuves béton sur lies fines pendant 18 à 24 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration
Dégustation au nez:	Le nez est encore un peu fermé mais il va se révéler au fil du temps. Le nez fait ressortir des notes fines caractéristique de la Syrah tel que poivre, petits fruit, etc
Dégustation en bouche:	Syrah de climat froid. L'équilibre est tendu par l'acidité et les tannins durant les premières années et s'assouplit avec le temps
Mon ressenti:	Un vin frais caractéristique de la vallée du Rhône Nord issu de coteaux de marnes calcaires. La structure est présente, ferme et tendue mais va s'arrondir avec le temps. Le nez est frais et tendu. Un vin à boire sur une belle viande grillée. Que du plaisir
Accords:	Ce vin aime la cuisine en rondeur pendant la jeunesse (pot au feu, garbure, petit salé) et la cuisine raffinée sur son évolution
Remarques:	