

# Fiche Technique



Domaine du  
**Météore**

## Millésime

2023 (Production confidentielle de 600 bouteilles strictement réservée aux plus Grands Millésimes)

## Appellation

Vin de France

## Cépages

100% Syrah

## Degré

14.5% Vol

## Viticulture

Biologique. Vignes cultivées en Cordon Royat. Exposition sud-est, à 300m altitude situé au-dessus un cratère météoritique. Vendanges manuelle.

## Terroir

Sol de schiste et sphérules de fer et de nickel provenant d'un météore tombé il y a 10,000 ans.

## Vinification

Fermentation intégrale réalisée dans des fûts de chêne neufs de 500 litres, suivie d'un élevage minutieux de 24 mois. Ce procédé précis crée une harmonie parfaite entre le fruit et le bois, donnant naissance à un vin d'une profondeur et d'une élégance inégalée.

## Dégustation

Robe sombre et intense aux reflets rubis. Le nez est démonstratifs sur les fruits noirs confiturés, la violette, la mûre, le pain grillé, le chocolat noir et une pointe coco. La bouche est à la fois fraîche, délicate et structurée. Très belle longueur porté par l'acidité. Finale sous-bois très élégante.

## Choix des Matières Sèches -

(en cohérence avec notre philosophie)

- **Bouteille** : Légère pour un impact environnemental minimal.
- **Décoration** : Sérigraphie, afin d'éviter l'étiquette papier et la colle.
- **Bouchon** : Liège local du Roussillon (Gamme Diam Origine).

Composition : Fleur de liège liée par des éléments biosourcés et une émulsion de cire d'abeille pour une perméabilité optimale.

- **Caisse Bois** : Pour une ou trois bouteilles. Nous avons choisi les caisses en bois de Clos du Nid - Accompagnement des Personnes Handicapées pour soutenir l'association tout en garantissant un emballage en pin issu de sources durables (bois léger).



Prix : 90 € TTC / Btl

