



PEYSS
Syrah



DE **PIERRE**
BLANCHE



Forts d'une expérience familiale de plus d'un siècle dans l'élevage des vins fins de la Vallée du Rhône, Michel et Xavier créent le Domaine de Pierre Blanche à la fin des années 80 sur les contreforts du massif du Pilat. Après avoir été défriché et planté, le domaine compte 16 hectares de Côte Rôtie, Condrieu, St Joseph et IGP. Afin de préserver la biodiversité, le domaine est conduit en culture raisonnée et est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale). Chaque Terroir étant unique, ils sont vinifiés séparément afin respecter toutes leurs diversités.

- **CÉPAGES**

- Syrah (cépage du Saint Joseph).

- **TERROIR ET VIGNES**

- Magnifique terroir composé d'un sol granitique clair et de sable grossier. Cloisonnée de murs en pierres sèches, la vigne est plantée dans des côteaux situés sous le hameau de Peyssonneaux.

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

- Vendange manuelle, égrappé à 90%. Vinification classique en rouge avec pigeages et remontages, vieillissement en fût de chêne (d'au moins 3 ans) pendant 6 à 8 mois.

- **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

- Une couleur rouge soutenue aux parfums de cassis, gras et intense avec des tanins fins et soyeux.

- **ACCORDS METS/VINS**

- Conseillé avec des viandes rouges, volailles, gibiers, fromages et terrine de lapin aux noix.

- **POTENTIEL DE GARDE**

- De 4 à 6 ans, voir plus certaines années.



DOMAINES XAVIER MOURIER

53 RN 86 Chanson 42410 Chavanay -Tel (33) 04 74 87 04 07- mail : contact@domainemourier.fr