



CORTONA 2020

« Syrah »

Stefano Amerighi



Situation : Le domaine Stefano Amerighi naît du désir, mûri au fil des ans, de réussir à produire une grande Syrah, grâce à la tradition paysanne de la famille Amerighi, à la passion et connaissance du monde du vin, ainsi que la pratique de l'agriculture biodynamique.

Stefano fut disciple d'Alain Graillot, un des papes de Crozes-Hermitage. L'éthique de cette exploitation : l'absence complète de correctifs et le foulage du raisin à l'ancienne, avec les pieds, font de ce vin un véritable reflet du raisin de l'année. Cette Syrah a été élaborée à partir de raisins qui ont mûri « au sommet » du vignoble de Canonici. 30 parcelles vinifiées séparément, avant assemblage. Affiné en bouteille pendant deux ans et demi, ce vin est un « trésor de famille ».

Cépage : Syrah 100%.

Terroir : Schisto-Argileux.

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : 2024-2030

Observations : La Syrah de Stefano relate toute la maîtrise de ce travail particulier. Elle est intensément parfumée, sa texture est riche, dense, pulpeuse, sombre, et exprime à merveille la personnalité de sa parcelle dans un concentré de fruits noirs. En dégustation, les saveurs naturelles au terroir explosent avec profusion sur une succulente longueur de bouche.

Accords Mets Vins : Navarin d'Agneau, Risotto, Queue de Bœuf braisée.

