COLLINES RHODANIENNES
« CAP SYRAH » 2023
Eymin Tichoux



Situation : À seulement 20 minutes au sud de Lyon, sur les coteaux escarpés de Seyssuel, en Isère, le Domaine Eymin-Tichoux fait revivre un vignoble chargé d'histoire, surplombant le Rhône et la ville de Vienne. C'est sur les terres familiales de Sophie Eymin que l'aventure reprend en 2015, avec son conjoint Kevin Tichoux. Animés par l'envie de révéler toute la richesse de ce terroir, ils cultivent leurs vignes en agriculture biologique, en privilégiant le travail manuel et le respect de la nature. Le domaine propose notamment des vins en appellations Condrieu, Côte-Rôtie et Crozes-Hermitage, ainsi que des cuvées de Vitis Vienna.



Terroir : Rive gauche du Rhône, plateau en galets roulées de 0.7ha
Encépagement : 100 % syrah
Température de service : 15 à 17°C.
Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Observations : Le nez s'ouvre sur de généreux arômes de cassis, de mûre et de fruits rouges, accompagnés de notes épicées évoquant le poivre blanc et de délicates nuances florales. En bouche, le vin se révèle gourmand et équilibré, avec un fruit croquant, une belle fraîcheur et des tanins présents mais soyeux. La syrah exprime ici toute sa personnalité, entre intensité aromatique, élégance et finesse. La finale, subtilement poivrée, prolonge agréablement la dégustation.

Quelques accords : Planche de charcuterie, Côte de bœuf grillée, Magret de canard rôti aux mûres, Carré d'Agneau aux herbes de Provence…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com