COLLINES RHODANIENNES
« L'ARÈNE » 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 : Coteaux de schiste, quartz et granite de 0.7 ha
Encépagement : 100 % syrah
Température de service : 16 à 18°C. (Carafage recommandé)
Potentiel de garde : 2026 - 2036

Observations : Le nez dévoile une belle intensité aromatique, dominée par les fruits noirs mûrs, comme la mûre et le cassis, accompagnés de notes poivrées, légèrement fumées et délicatement lardées. En bouche, L'Arène révèle toute la noblesse de la syrah septentrionale. La matière est ample et savoureuse, portée par une structure tannique affirmée mais soyeuse. Le fruit reste éclatant, soutenu par une fraîcheur qui équilibre la puissance du vin. L'élevage apporte de la profondeur et de la complexité sans effacer l'expression du terroir. La finale, longue et persistante, prolonge les notes de fruits noirs et d'épices avec beaucoup d'élégance.

Quelques accords : Carré d'Agneau en croûte d'herbes, Pigeon rôti jus corsé et betteraves, Daube de bœuf…

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