

VIN DE FRANCE « SYRAH » 2023

Jean-Baptiste Souillard



Situation : Attention talent ! Si la création du domaine date de 2014, Jean Baptiste Souillard s'était construit un sacré curriculum avant de lancer ses propres cuvés. Fils d'agriculteur, passionné par le vin, il décroche son diplôme d'œnologue à Montpellier puis s'en va faire un tour du monde viticole.

Repéré par Jean Luc Colombo, il intègre son équipe d'œnologues conseil et distille son savoir dans toute la Vallée du Rhône. Mais

l'envie de faire son propre vin est trop forte. Sans une vigne en propriété, il décide de mettre à profit son réseau de vignerons et tisse avec eux une relation de confiance lui permettant chaque année de vinifier quelques micro-parcelles emblématiques du Rhône septentrional.

Encépagement : Syrah 100 %.

Terroir : Schistes et granit

Température de Service : 16 à 17°C

Potentiel de Garde : A boire dans la jeunesse

Observations : Un élevage en barriques de chêne usagées pendant une période allant de 13 à 18 mois, sans collage ni filtration. Un nez qui s'ouvre sur des parfums de fruits rouges, d'épices douces et de légères notes herbacées. En bouche, il est élégant et vif, avec des tanins bien intégrés, une texture fine et une finale savoureuse et persistante qui reflète fidèlement le caractère du terroir.

Quelques accords : Volaille rôtie aux épices, Magret de canard et sauce fruits noirs, Côte de veau et poêlée de champignons...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com