



JEAN-FRANÇOIS JACOUTON

ARTISAN DU TERROIR



## IGP ARDÈCHE ROUGE

# A DEUX PAS

*Une syrah travaillé afin d'avoir dans la gamme, un vin « de Copains » qui se situe « A deux pas » de l'appellation St Joseph*

**Cépage :** 100 % Syrah

**Terroir :** Granitique.

**Les Vignes :** 35 ans mécanisées

**Mode de culture :** Raisonné

**Vendanges :** Manuelles

**Rendement :** 50hl/ha

**Vinification & Élevage en Cave par  
Jean-François Jacouton**

Égrappage à 100 % puis cuvaison de 16 à 18 jours avec pigeage et remontage journaliers

Élevage, 50 % en fût de chêne (entre 3 et 6 vins) et 50 % en cuve tronc-conique bois pendant 10 mois. Mise en bouteille après filtration tangentielle

### Dégustation

La robe gourmande d'un beau rouge Rubis aux reflets violacés. Le nez caractéristique d'une Syrah mûre, sur les fruits noirs, le poivre. Une bouche, riche et gourmande, une syrah sur la finesse et les fruits rouge qui tiens toute ses promesses.

### Mon conseil Accords mets et vin :

En apéritif entre amis avec de la cochonnaille et finir la bouteille autour d'un barbecue ou d'une simple omelette ... Bref une Syrah conviviale.